This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

HD WIDENER
HW INVL D

Digitized by Google

HARVARD·COLLEGE·LIBRARY
GIFT·OF
DANIEL·B·FEARING
CLASS·OF·1882 · : · A·M·1911
OF·NEWPORT
·1915·
THIS·BOOK·IS·NOT·TO·BE·SOLD·OR·EXCHANGED

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

SÉNAT

COMMISSION SÉNATORIALE D'ENQUÊTE DU REPEUPLEMENT DES EAUX

RAPPORT

PRÉSENTÉ

A LA COMMISSION DU REPEUPLEMENT DES EAUX

PAR

M. BOUCHON-BRANDELY

Secrétaire du Collège de France

Sur la situation du littoral français de la Méditerranée, au point de vue de **la Pêche**, *de* **la Pisciculture** *et de* **la Conchylioculture.**

IMPRIMERIE DU SÉNAT

PARIS. — P. MOUILLOT

1880

Digitized by Google

F 6663.30
B

HARVARD COLLEGE LIBRARY
GIFT OF
DANIEL B. FEARING
30 JUNE 1915

Digitized by Google

COMMISSION SÉNATORIALE D'ENQUÊTE

Du Repeuplement des Eaux.

RAPPORT

Présenté à la Commission du Repeuplement des Eaux

PAR M. BOUCHON-BRANDELY

Secrétaire du Collège de France

Sur la situation du littoral français de la Méditerranée, au point de vue de **la Pêche,** *de* **la Pisciculture** *et de* **la Conchyliculture.**

MESSIEURS,

Votre Commission, au début même de ses travaux, s'est émue des renseignements qui lui sont parvenus sur la situation fâcheuse où se trouvait, sous le rapport des pêches, le rivage maritime de la France. Depuis bien longtemps, en effet, des personnes au courant des industries de la mer, ont jeté ce cri d'alarme : nos côtes s'appauvrissent, le poisson diminue et s'éloigne du rivage, des espèces deviennent rares et menacent de disparaître. Le rivage méditerranéen était le plus atteint. La ruine totale en était prochaine et ne pouvait être arrêtée que par de promptes et vigoureuses mesures. Désireux d'être éclairés sur un état de choses que l'on vous présentait sous des couleurs si sombres, vous m'a-

Digitized by Google

vez fait l'honneur de me confier la mission d'aller étudier sur place les causes de cette décadence et les moyens d'y remédier, en me désignant le littoral de la Méditerranée comme le point sur lequel je devais tout d'abord porter mes recherches.

Je viens, Messieurs, vous rendre compte de ma mission. Mais, en commençant, permettez-moi de remercier l'Administration de la marine et MM. les Commissaires de l'inscription maritime avec lesquels j'ai eu l'honneur d'être en rapport, du concours éclairé et bienveillant qu'ils m'ont prêté, et cela avec une bonne grâce qui est dans les traditions de la marine française.

Sur l'avis de l'éminent savant qui préside votre Commission, j'ai visité, avant de commencer l'inspection des côtes de la Méditerranée, diverses stations maritimes où s'exercent des industries relatives à l'élevage des poissons et des coquillages. Vous aviez pensé, avec l'honorable M. Robin, qu'il était bon de s'assurer, par des études comparatives, de la possibilité d'appliquer sur nos plages méditerranéennes les méthodes qui, depuis des siècles, réussissent aux insulaires de Comacchio pour l'élevage de l'anguille, aux riverains de l'anse de l'Aiguillon pour la culture de la moule, aux habitants d'Andernos, d'Audenge, d'Arès, sur le bassin d'Arcachon, pour la conservation de diverses espèces sédentaires et plus particulièrement de l'anguille. J'ai l'espoir que les observations qu'il m'a été donné de faire dans le cours de ma mission ne seront pas sans utilité pour l'accomplissement de la tâche que vous vous êtes assignée. Je signalerai à l'attention de la Commission plusieurs points de notre littoral méditerranéen propres à recevoir des établissements analogues à ceux que j'ai visités. La Méditerranée offre des ressources immenses; sa fécondité est incomparable, sa faune ichthyologique des plus riches et des plus variées; elle est le champ le mieux préparé pour donner carrière à des industries nouvelles ayant pour objet la culture des poissons et des coquillages.

Digitized by Google

Dans cette direction, rien de bien sérieux n'y a été tenté encore. Nos lagunes du Languedoc et du Roussillon, qui par tant de côtés ressemblent aux lagunes de la province de Ferrare, ont toujours été laissées dans leur stérilité primitive.

Ce n'est pas sans raison, Messieurs, que votre Commission s'est préoccupée de l'état du littoral méditerranéen. Cet état est loin d'être satisfaisant. D'une part, tous les gisements huîtriers ont disparu un à un ; d'autre part, le poisson est devenu rare. L'appauvrissement du rivage est un fait patent, indéniable, que tout le monde s'accorde à reconnaître. Les rapports qui vous ont été adressés par MM. les Administrateurs des divers quartiers maritimes en font foi, et les renseignements que j'ai recueillis sur place confirment pleinement cette appréciation. Il n'est guère que trois circonscriptions maritimes qui aient échappé aux effets du dépeuplement : Saint-Raphaël, Saint-Tropez et Saint-Laurent-de-la-Salanque. Si, dans d'autres quartiers, les produits de la pêche ne sont pas en décadence, cela tient le plus souvent à des circonstances étrangères à la fertilité des eaux, telles que le mode de pêche pratiqué, le perfectionnement des engins, la force des bateaux et l'augmentation des équipages.

Les statistiques publiées par les soins de l'Administration maritime sont loin de présenter la situation sous un jour aussi défavorable ; et vous vous demanderez même à ce propos comment il se fait que celles-ci accusent une constante augmentation dans le rendement des pêches, alors que MM. les Commissaires de l'inscription maritime, qui sont appelés à fournir chaque année les renseignements d'après lesquels elles sont établies, vous ont adressé des rapports qui, pour la plupart, déclarent que le poisson est en voie de diminution. Cette contradiction n'est qu'apparente et mérite d'être expliquée, car on ne saurait suspecter ni la sincérité des statistiques, ni la valeur des déclarations que vous avez reçues. Les statistiques des pêches maritimes ont le défaut inhérent à tous les documents de même ordre : elles ne

Digitized by Google

peuvent établir de distinctions suffisantes entre la nature, la qualité, l'origine des produits; elles ne donnent que des chiffres et non des appréciations. Il n'y a rien d'étonnant à ce que les conclusions, qui au premier abord sembleraient résulter de ces chiffres, soient en opposition avec la réalité des faits. Les chiffres de toute statistique, pour être appréciés à leur juste valeur, doivent être décomposés; il faut en étudier séparément les éléments. Quel que soit le soin scrupuleux apporté à la préparation des statistiques par le bureau des pêches, on ne peut éviter que des erreurs ne s'y glissent. Voici un premier exemple : dans un grand nombre de quartiers de pêche, la statistique est dressée d'après la quantité de poissons vendue au marché, quelle qu'en soit la provenance. Or, il est bien évident que dans une foule de localités riveraines de la Méditerranée, comme Cannes, Nice, Menton, par exemple, les produits de la pêche locale sont loin de suffire aux besoins de la consommation. On est dans l'obligation de faire venir des provisions du dehors, soit de Marseille, soit de Martigues, soit même des rives de l'Océan. Le poisson ainsi expédié ayant été au départ déjà compté au profit de la station d'origine, il en résulte qu'il figure deux fois dans la statistique générale. D'autre part, la comparaison que l'on peut faire à l'aide des statitisques entre la quantité de poissons capturée de nos jours et celle capturée autrefois, ne peut être parfaitement exacte, car elle manque de base. Aujourd'hui, la majeure partie des produits de la pêche sont dirigés sur les marchés où il est facile de les compter; autrefois, ils étaient consommés sur place, vendus de la main à la main, ou expédiés dans les localités voisines; les pêcheurs en gardaient pour leur propre alimentation plus qu'ils ne le font à présent. Il arrivait ainsi que ces produits ne pouvaient être l'objet d'aucun contrôle.

Le produit en argent des pêches ne constitue pas non plus un élément suffisant pour comparer les pêches d'aujourd'hui avec celles d'autrefois. Les prix du poisson ne

Digitized by Google

sont plus les mêmes; en quelques années ils ont doublé et même triplé. Il est d'ailleurs très difficile que des statistiques puissent donner des indications bien précises à cet égard. Le poisson vaut plus ou moins cher selon qu'il passe par un ou plusieurs courtiers qui prélèvent des bénéfices plus ou moins grands. Jadis le pêcheur se passait volontiers d'intermédiaire. Or, les moyennes qui figurent dans les statistiques représentent le plus souvent les prix des marchands et non ceux des pêcheurs.

Enfin, j'ajouterai que l'Administration maritime ne publie au sujet des pêches des documents officiels que depuis une douzaine d'années. Une période de douze ans est insuffisante pour qu'on puisse juger des progrès d'un rivage soit dans le sens de l'amélioration, soit dans le sens contraire.

Les renseignements que j'ai recueillis au sujet de l'état de nos eaux émanent des prud'hommes, des vieux pêcheurs qui, dès leur plus tendre enfance, exercent le rude métier de la mer. A l'exception de ceux qui ont intérêt à dire le contraire, tous m'ont assuré, soit que je les aie consultés individuellement, soit que je les aie interrogés en groupe, que le poisson sédentaire, le poisson de plage, avait diminué dans une proportion très sensible. « Autrefois, m'ont-ils dit, nous n'avions pas besoin de beaucoup nous éloigner de la rive pour faire des pêches fructueuses; nous trouvions le poisson à notre portée. Mais aujourd'hui il en est autrement. Les espèces ont été décimées, le poisson a déserté le rivage, et nous sommes obligés d'aller le poursuivre au loin. Les bateaux dont nous étions pourvus sont devenus insuffisants et ne conviennent plus à la pêche telle qu'on est tenu de la pratiquer. Ainsi s'explique la situation malheureuse où sont tombés ceux d'entre nous qui n'ont pas eu les moyens de renouveler leurs armements. »

Je sais bien qu'il est difficile d'admettre le principe de la diminution alors qu'il est avéré que grâce aux chemins de fer il n'est aucune localité, petite ou grande, voisine ou éloi-

Digitized by Google

gnée de la mer, qui ne reçoive aujourd'hui du poisson frais; on serait plutôt porté à croire, en voyant avec quelle abondance nos marchés sont pourvus, qu'il y a de nos jours beaucoup plus de poissons que jadis. Je crois, en effet, que jamais il ne s'en est tant consommé dans l'intérieur de la France; je crois même qu'il s'en capture beaucoup plus qu'anciennement; mais cela ne prouve nullement que nos côtes soient plus peuplées. Si, d'une part, dans certaines villes qui en avaient été privées jusqu'à ce jour, on voit du poisson de mer, c'est au préjudice des stations riveraines. Qui ne s'est aperçu que les ports de pêche sont les endroits où il est le plus difficile de s'en procurer? Les produits sont achetés à l'avance pour être expédiés vers les grands centres d'où on les dirige ensuite sur tous les points de notre territoire. Si, d'autre part, le rendement des pêches est supérieur à ce qu'il était autrefois, cela tient à ce que le nombre des pêcheurs s'est sensiblement accru, que leurs engins sont plus puissants et plus perfectionnés, que leurs bateaux sont plus forts et mieux armés, et aussi, et c'est là le point important, parce qu'ils s'adressent plus particulièrement aux espèces fréquentant les endroits profonds, aux espèces vivant dans les eaux du large.

Au lieu de se borner, comme autrefois, à explorer les bords immédiats du rivage, où ils ne trouveraient plus de quoi nourrir leurs matelots, les patrons pêcheurs des quartiers de Martigues, de Cette, de Palavas, d'Agde, etc., vont exercer leur industrie loin des limites de leurs circonscriptions respectives, et à des distances considérables de la côte. On peut dire que la Méditerranée est mise par eux en coupe réglée.

Avant d'entrer plus avant dans cet ordre de considérations, il est nécessaire d'établir une distinction entre les espèces migratrices, qui forment l'appoint le plus important de l'alimentation publique, et les espèces sédentaires qui n'y entrent que pour une part réduite.

Digitized by Google

Il est admis que les espèces migratrices, telles que le thon, l'anchois, la sardine (nous n'énumérons ici que les principales de la Méditerranée), échappent d'une manière générale à toute mesure protectrice; elles viennent ou ne viennent pas, et la pêche en est plus ou moins abondante, selon que les années sont ou ne sont pas favorables. D'ailleurs il n'y a aucun inconvénient à laisser nos pêcheurs s'en emparer librement, car si elles n'étaient pas capturées par des marins français, elles tomberaient infailliblement dans les filets des Itatiens ou des Espagnols qui fréquentent nos côtes durant toute la belle saison. Pour ces espèces on doit reconnaître que jamais peut-être on n'en a pris davantage.

Mais pour ce qui est des espèces sédentaires, celles qui naissent, vivent, grandissent sur les plages méditerranéennes et ne s'en éloignent jamais, celles que vous pouvez par des lois efficacement protéger, celles qui constituent notre fonds de réserve, qui assurent la fertilité perpétuelle du rivage, pour ces espèces, d'accord en cela avec les rapports de MM. les Commissaires de la marine, avec les pêcheurs que j'ai consultés, et d'après les renseignements que j'ai recueillis sur place, les observations que j'ai pu faire, on peut affirmer sans témérité qu'elles ont considérablement diminué.

Parmi elles il en était qui formaient le fond de l'alimentation des populations riveraines; de ce nombre le rouget-grondin que l'on trouvait en abondance sur les rives du Roussillon, et qui a, depuis vingt-cinq ou trente ans, quitté à peu près ces parages. Je citerai encore le pagel, le coq de Saint-Pierre, la raie, la sole, l'alose, qui dans plusieurs de nos stations méditerranéennes se font chaque jour de plus en plus rares. En passant en revue les différents quartiers que j'ai visités, je donnerai, quand il y aura lieu, la nomenclature de celle dont on constate la désertion.

Il convient à présent d'examiner quelles sont les causes qui ont déterminé le dépeuplement de la rive méditerra-

Digitized by Google

néenne. J'en signalerai trois principales : 1° l'emploi abusif des arts traînants (1); 2° l'inobservation et l'inefficacité des lois sur la pêche; 3° l'impuissance de la surveillance.

La cause essentielle est évidemment celle qui résulte de l'extension prise par les arts traînants. Un grand nombre de pêcheurs, qui exerçaient leur industrie avec des filets inoffensifs, se sont rejetés sur ces engins meurtriers qui anéantissent le frai, dévastent les frayères, détruisent l'alevin. Pour beaucoup, le gangui à la voile ou à moulinet, le bourgin, le tartanon, le gangui des oursins et l'eissogue à mailles réduites constituent le seul outillage de pêche. Avec ces filets, point n'est besoin d'aller au large, de s'exposer aux fatigues et aux dangers de la mer; on drague, on râcle le rivage, on fouille les criques, les anfractuosités des côtes, et on en extrait tous les êtres qui y ont cherché un abri.

Ces engins ne sont pas d'invention récente; on les tolérait autrefois, mais à la condition qu'ils ne fussent employés qu'à la capture du menu fretin destiné à servir d'appât.

A côté de ces instruments, il est d'autres arts traînants beaucoup plus puissants, dont, depuis des siècles, on fait usage dans la Méditerranée, et auxquels on attribue également le dépeuplement des eaux. Je veux parler des filets désignés par les noms de *bœufs* et de *vaches*. Je dois dire que, de Port-Vendres à Toulon, il n'y a qu'un cri, parmi les pêcheurs, contre l'emploi de ces engins.

Sur les dix mille personnes environ qui tirent de la Méditerranée leur moyen d'existence, il en est certainement huit mille qui, si elles étaient consultées, se prononceraient catégoriquement pour leur suppression.

---

(1) Les arts ou filets traînants sont ceux qui, coulés au fond, au moyen de poids placés à la partie inférieure, y sont promenés sous l'action d'une force quelconque.

Les arts ou filets fixes sont ceux qui, tenus au fond, au moyen de piquets ou de poids, ne changent pas de position une fois calés.

Les arts ou filets flottants sont ceux qui vont au gré du vent, du courant, de la lame ou à la remorque d'un bateau sans jamais s'arrêter au fond. (*Décret du 10 mai 1862.*)

Digitized by Google

Sans nier la part que les grands arts traînants ont prise au dépeuplement de la côte, on doit convenir cependant qu'il y a, dans les allégations des pêcheurs, beaucoup d'exagération.

En général, les bateaux bœufs ne fonctionnent que dans les parties profondes de la mer, c'est-à-dire sur des points où l'on ne rencontre ni frayère, ni alevin. Les fonds rocheux ne leur conviennent pas non plus, car leurs filets risqueraient d'y rester; aussi ne s'y aventurent-ils que rarement.

Mais où le bœuf est réellement dangereux, c'est lorsque, se rapprochant du rivage, il traîne son pesant appareil sur les fonds plats et herbeux. Rien alors n'échappe à ses atteintes. Les poissons petits et grands sont enlevés, le frai est bouleversé et détruit, et si l'opération est renouvelée plusieurs fois de suite sur une même plage, cette plage est ruinée pour longtemps.

Une disposition du décret du 10 mai 1862 porte que les arts traînants ne peuvent être pratiqués en dedans de trois milles de la côte. Cette disposition n'est malheureusement pas appliquée dans tous les quartiers, et, en ce qui concerne les bateaux bœufs plus particulièrement, les agents de la marine auxquels est confiée la surveillance de notre rivage ne sont ni assez nombreux, ni assez bien équipés pour la faire rigoureusement observer. Il en résulte que certaines portions de nos côtes sont mises au pillage par ces bateaux. Vous verrez, Messieurs, dans le courant de ce rapport, que j'ai recueilli de nombreuses plaintes à ce sujet.

Il est fâcheux, à tous égards, que le décret de 1862 ne soit pas plus restrictif quant à l'emploi des arts traînants; il est plus fâcheux encore que ce décret ait été substitué au décret du 19 novembre 1859 réglementant la pêche dans la Méditerranée, et dont la stricte application eût préservé nos côtes de l'appauvrissement dont elles souffrent aujourd'hui. Mais lorsque ce décret plein de sagesse et de prévoyance, préparé avec soin par les hommes les plus compétents et les plus expérimentés de l'Administration maritime, fut édicté,

Digitized by Google

il souleva les plus vives et les plus véhémentes protestations chez les pêcheurs du littoral. Ceux-ci affirmaient que sa mise à exécution causerait leur ruine et les réduirait à la misère, que désormais ils ne pourraient plus vivre de leur industrie. Le Gouvernement s'étant ému de ces plaintes, l'application de la législation nouvelle fut ajournée. Trois années plus tard, le 10 mai 1862, parut un nouveau décret concernant à la fois la Méditerranée et l'Océan, qui donnait au pêcheur la liberté presque absolue de la pêche. Si la législation de 1859 était excessive dans quelques-unes de ses parties, par contre, le décret de 1862 était beaucoup trop large. Et aujourd'hui les pêcheurs s'aperçoivent que la trop grande liberté dont on les avait gratifiés, peut-être contre le gré de l'Administration compétente et sous l'influence de préoccupations plus politiques qu'économiques, leur a été funeste. Déjà, dans certains quartiers, ils sont revenus d'eux-mêmes à l'observation du décret de 1859. Cette tendance mérite d'être signalée ; elle indique que nos pêcheurs commencent à avoir la notion exacte de leur situation, et que l'état de leurs eaux leur inspire des craintes qui ne paraissent, hélas! que trop fondées. Il y a lieu de supposer que, sous l'empire de ces sentiments, ils se résigneraient, sans trop de peine peut-être, à une loi plus restrictive que la loi actuellement en vigueur, et dont les dispositions essentielles seraient empruntées au décret de 1859, si bien conçu et si bien approprié à la situation particulière de la Méditerranée.

Je ne m'étendrai pas plus longuement sur ce sujet, car je serais amené à tirer ou à laisser pressentir des conclusions qui ont leur place marquée ailleurs.

Digitized by Google

CONSIDÉRATIONS

SUR

LE RIVAGE DES ALPES-MARITIMES

I

Les côtes de l'ancien comté de Nice sont certainement les plus pauvres du littoral méditerranéen. Les fonds ne se prêtent guère, il est vrai, à la propagation du poisson. Ils sont de nature vaseuse ou sablonneuse, et dépourvus de végétation presque partout. Or, la plupart des espèces sédentaires, et ce sont celles dont je m'occuperai principalement dans l'exposé qui va suivre, recherchent les algues tant pour y frayer que pour y établir leur cantonnement.

Il ne faudrait pas attribuer à ce fait seul la stérilité du rivage des Alpes-Maritimes. Il existe beaucoup d'autres causes parmi lesquelles il en est une qui, à mes yeux, a une bien plus sérieuse importance : c'est la liberté absolue dont jouissent, sous le rapport de la pêche, les marins de l'ancien comté de Nice. Dans leur quartier, la pêche n'est soumise à aucune règle, à aucune restriction. On pêche quand on veut et avec les engins qu'on veut, sauf à l'aide de substances toxiques et de matières explosibles. C'est dire que les

Digitized by Google

arts traînants, les filets à mailles étroites sont les engins préférés.

Ce privilège, que beaucoup trouvent excessif, n'a pas été octroyé exceptionnellement à ces populations maritimes ; elles l'ont toujours eu en partage. Après l'annexion, la question de savoir si les pêcheurs du comté de Nice devaient être soumis au régime du droit commun, c'est-à-dire astreints à respecter les lois et règlements en vigueur dans le 5e arrondissement maritime, fut agitée. Les pêcheurs en eurent connaissance et protestèrent avec énergie. Le Gouvernement décida, à deux reprises différentes, qu'il fallait les laisser sous l'empire de la juridiction qui les régissait auparavant, c'est-à-dire sous l'empire de la loi sarde. En 1871, la question fut soumise de nouveau à l'examen de l'Administration maritime ; mais une dépêche de M. le Préfet maritime de Toulon, en date du 10 août 1871, vint confirmer les premières instructions. Depuis lors cette tolérance n'a plus été contestée.

Il ne m'appartient pas d'apprécier les considérations, d'un ordre politique peut-être, auxquelles a obéi le Gouvernement en laissant subsister une situation si particulière ; vous verrez, Messieurs, s'il y a lieu ou non de la modifier.

Je me bornerai à rechercher quelles ont été les conséquences de cet état de choses au point de vue de la fertilité du rivage.

Je dois dire tout d'abord que la situation des pêcheurs s'est généralement améliorée depuis l'annexion ; ils gagnent le double de ce qu'ils gagnaient, excepté à Nice peut-être. Mais cela ne tient pas, bien loin de là, à ce que le poisson est plus abondant aujourd'hui qu'autrefois, cela tient à la plus-value extraordinaire que les produits de la pêche ont éprouvée à la suite de l'extension prise par les villes d'eaux du littoral de la Provence. Les besoins de la consommation étant plus grands, les prix du poisson plus élevés, les pêcheurs sont devenus plus laborieux et plus actifs en

Digitized by Google

même temps. Quelques-uns vont dresser leurs filets au large; mais le plus grand nombre, comme par le passé et plus que par le passé, continuent de fouiller, de ravager la plage, employant, pour que rien ne leur échappe, les filets les plus dévastateurs. Ne sont-ils pas assurés, quelles qu'en soient les dimensions, de vendre leurs produits, même le fretin, un prix rémunérateur?

Voici quelques chiffres recueillis à Villefranche qui donneront une idée de la progression des prix du poisson dans la contrée.

Avant l'annexion, les pêcheurs de cette localité vendaient la sardine et l'anchois à raison de 0 fr. 10 c. à 0 fr. 30 c. le kilogramme. Aujourd'hui ces mêmes poissons valent, selon la saison (car le prix du poisson varie selon la saison), de 0 fr. 60 c. à 1 fr. 25 c. le kilogramme. La rascasse, le loup, le mulet, le rouget, etc., se vendaient 0 fr. 60 c. le kilogramme. On les vend à présent de 2 francs à 2 fr. 25 c., et ils atteignent pendant l'hiver le prix énorme de 4 et 5 francs.

Je ne parle ici, bien entendu, que des prix des pêcheurs, et non de ceux des marchands qui sont autrement élevés. Et quant aux belles pièces, elles sont si rares à présent sur le littoral de l'extrême Provence, qu'elles arrivent à des prix exorbitants.

Les engins les plus usités sur le rivage de l'ancien comté de Nice sont les filets traînants tels que l'eissogue, le bourgin, le tartanon, le gangui, la drague. Ces engins, d'un maniement facile et de dimensions réduites, permettent d'explorer les plages sur tous les points et de poursuivre le poisson jusque dans les anfractuosités les plus étroites de la côte. C'est avec eux qu'on capture ces jeunes alevins dont j'ai rapporté des spécimens que j'aurai l'honneur de placer sous les yeux de la Commission, alevins qui, pour la plupart, n'ont pas atteint la dixième, la cinquantième partie de leur développement normal. Néanmoins, ce fretin trouve des acquéreurs; quelques personnes même le recherchent.

Digitized by Google

Les pêcheurs ne sont-ils pas de la dernière imprévoyance en s'emparant de sujets aussi jeunes et ne mangent-ils pas, suivant une expression vulgaire, leur blé en herbe? Ils ne mettent que trop en pratique la morale de la fable intitulée : *Le pêcheur et le petit poisson*. Avec un pareil régime, ce qui restait encore d'espèces sédentaires est en danger de disparaître. En employant les petits arts traînants, ce n'est ni plus ni moins qu'une guerre d'extermination qu'ils font à ces espèces. Les beaux poissons sont rares, disai-je plus haut, cela n'est pas étonnant; je suis bien plus surpris qu'on en trouve encore. On ne pourrait répondre, par exemple, que ceux de grande dimension dont on parvient à s'emparer ont grandi sur place? Il est vraisemblable, qu'originaires de lieux plus paisibles, ils se sont égarés dans ces parages. D'ailleurs les pêcheurs en conviennent: ils disent que la plupart des espèces capturées dans leurs eaux peuvent être considérées comme des poissons de passage ou des poissons migrateurs.

L'appauvrissement de la côte niçoise est assurément bien antérieur à l'annexion; mais n'y a-t-il pas lieu de supposer qu'à dater du jour où les marins des Alpes-Maritimes ont trouvé à placer leurs produits avantageusement, ils n'aient un peu abusé de la liberté qu'on leur avait laissée, et par conséquent précipité la ruine de leurs eaux?

Malgré cette situation aussi préjudiciable à l'intérêt général qu'à leurs propres intérêts, les pêcheurs sont par avance hostiles à toute mesure qui aurait pour but de diminuer la liberté dont ils jouissent. Nos côtes, disent-ils, n'ont pas besoin d'être protégées, il n'y vient que du poisson voyageur ou migrateur; si nous ne le capturons pas, il tombera infailliblement dans les filets des pêcheurs italiens. Ce raisonnement est fort judicieux en ce qui concerne les migrateurs et les voyageurs, aussi personne n'a-t-il jamais songé à limiter la pêche; mais les ganguis, les bourgins, que l'on ne promène guère au-delà du plus prochain rivage, sont-ils bien destinés à la capture de ces poissons? Je croi-

Digitized by Google

rais plutôt qu'ils retirent le plus souvent l'alevin de la rascasse, du rouget, de l'anguille et de la raie.

Je dois dire que la prohibition complète de ces filets présenterait de grandes difficultés. Bien des marins seraient cruellement atteints par une mesure de cette nature. La drague, par exemple, qui est un détestable engin, sert à pêcher la crevette ; or, pour certaines catégories d'inscrits maritimes, la pêche de la crevette constitue à peu près l'unique moyen d'existence. C'est une pêche qui se pratique toute l'année et qui est fructueuse pour ceux qui l'exercent avec habileté. L'eissogue, le gangui servent également à la capture du bogue, de la sardine, du merlan, etc. ; on ne peut évidemment les supprimer ; mais on doit convenir que leurs mailles sont trop étroites ; au surplus on connaît fort bien les endroits où les poissons ont l'habitude de se réunir, et si les pêcheurs n'avaient en vue que la prise exclusive de certaines variétés, le hasard serait sans doute moins complaisant à leur endroit et ne placerait pas tout exprès dans leurs filets les espèces dont ils devraient eux-mêmes assurer la protection. La même observation peut s'appliquer à la drague.

II

Avant d'examiner la situation particulière de chacune des trois principales stations de pêche des Alpes-Maritimes : Menton, Villefranche et Nice, j'appellerai l'attention de la Commission sur un fait de la plus haute importance, fait commun aux trois localités ci-dessus, et qui intéresse vivement l'avenir des côtes de la Provence.

Au commencement de chaque année, de la fin du mois de janvier à la fin du mois de mars, on voit apparaître sur le rivage de la Provence, depuis Cannes jusqu'à Menton, et

Digitized by Google

sur les côtes de l'Italie, assez semblable à la montée d'anguilles qui tous les ans se présente aux embouchures des fleuves, une sorte de montée composée d'un nombre infini de petits poissons transparents, délicats, presque uniformes de taille, semblant nouvellement éclos et que l'on désigne par le nom de *nonnats*. *Nonnat (non natus)* est le nom séculaire sur les côtes de la Méditerranée des poissons à peine nés, quel qu'en soit l'espèce et surtout de ceux qui nagent en bandes ou en troupes serrées.

Le nonnat est un mets délicat, très apprécié des Provençaux et des Italiens qui en font une énorme consommation.

Dans les premiers jours de son apparition il se vend à Nice jusqu'à 3 fr. 50 c. le kilogramme; mais à mesure qu'il devient plus commun et qu'il vieillit, il perd de sa valeur et finalement tombe à vil prix : 10 centimes et même 5 centimes le kilogramme. Nous verrons ce qu'en font les pêcheurs à ce moment, car il ne cesse, pendant toute la durée de sa migration, d'être l'objet de leurs poursuites et de leur convoitise.

Votre honorable et savant Président m'avait expressément recommandé avant mon départ d'étudier sur place la question du nonnat et de lui rapporter des spécimens variés qui lui permissent de se livrer à son tour à des recherches spéciales. L'Administration de la marine s'en était aussi préoccupée. Un procès-verbal déposé aux archives du commissariat de l'inscription maritime de Nice, procès-verbal signé par des chefs de cette administration et dont M. le Commissaire a bien voulu me donner communication, atteste qu'une enquête a été faite à ce sujet. Les conclusions de cette enquête sont que le nonnat est un poisson adulte, et qu'à l'aide d'une loupe on a reconnu qu'il portait des œufs.

Or dans les poissons que j'ai rapportés, en mars, d'Antibes et de Menton, sous leur dénomination vulgaire de *nonnats*, aucun n'a présenté à M. Robin les caractères de poissons sexués, ni arrivés à leur plein développement. Aucun n'avait des œufs, ni des laitances ou organes mâles.

Digitized by Google

Tous ceux qui m'ont été donnés sous le nom de *nonnats ordinaires* sont des *alevins*, et sans qu'il soit possible encore de l'affirmer d'une manière certaine, ce sont probablement des *alevins de sardines*.

Au contraire, parmi ceux apportés de Menton, pêchés ensemble et placés dans le même bocal sous les noms de *blanquette* et de *nonnats rougeâtres*, les *blanquettes* sont des alevins semblables aux précédents et les *nonnats rougeâtres*, un peu plus gros que les premiers, s'en distinguant aisément par la présence de *deux nageoires dorsales* au lieu d'une seule, sont des poissons sexués de petit volume. Leurs autres caractères répondent à ceux du petit poisson des côtes de Provence décrit par Risso sous le nom d'*atherina minuta* dont la longueur ne dépasse pas quatre centimètres.

Quant aux poissons apportés d'Antibes sous le nom de *nonnats habillés*, ce sont des *anchois* non sexués, n'ayant pas encore atteint tout leur développement.

Parmi les poissons que nous avons obtenus sous le nom de *nonnats*, les plus nombreux sont donc les alevins indiqués ci-dessus. Les autres *nonnats* sont des *athérines* déjà sexuées.

Il est probable que c'est sur ces derniers poissons qu'ont porté les observations des Commissaires de l'enquête citée plus haut. Elles ont pu porter aussi sur le *nonnat nègre* qui est le *stoléphore* de *Risso*, poisson des côtes de Nice, très voisin des athérines, dont la longueur n'arrive jamais au delà de 5 à 6 centimètres.

Il est possible qu'en certains mois de l'année, parmi les poissons pêchés sous le nom de *nonnats*, on trouve des alevins d'*athérines*. Cuvier dit, en effet, que les *nonnats*, pris et vendus en quantités considérables sur les côtes de la Méditerranée, sont les jeunes des athérines qui voyagent en troupes serrées dans les jours qui suivent leur naissance. Des riverains m'ont affirmé avoir acheté sous le nom de *nonnats* des *rougets*, nouvellement éclos, aisément recon-

Digitized by Google

naissables à la forme de leur tête, mais on ne sait en quelle saison (Ch. Robin).

Les poissons donnés à Antibes sous le nom de *poutine* sont des *sardines* et des *anchois* pour une portion, et pour l'autre, des *atherina hepsetus*, animaux de même taille, mais d'un autre genre, qui se pêchent et se mangent sur la côte.

Risso a spécifié déjà que sous le nom provençal de *poutine*, on pêche deux espèces de poissons qu'il ne faut pas confondre : 1° la *sardine* à peine née : 2° l'*athérine marbrée*.

De tout temps, en France comme en Italie, les pêcheurs ont considéré le nonnat comme une sorte d'éphémère qu'il n'y avait aucun intérêt à ménager; aussi est-ce sans le moindre scrupule qu'ils lui font une guerre impitoyable, une vraie guerre d'extermination. Ils en capturent des centaines de kilogrammes dans une seule journée, et parfois même ils en prennent de telles quantités que leur barque en est remplie. N'y a-t-il pas lieu d'être étonné, après cette guerre séculaire qui chaque année se renouvelle avec le même acharnement, que la sardine, l'anchois et quelques autres espèces n'aient pas disparu des côtes de l'extrême Provence? Tous les points du rivage méditerranéen ne sont pas heureusement traités avec la même rigueur. Les côtes de l'Algérie, où le nonnat est commun, sont moins fréquentées par les pêcheurs; aussi le nonnat peut-il s'y développer sans être trop inquiété. C'est sans doute grâce à cette circonstance que les rives du Roussillon, du Languedoc, une partie de celles de la Provence ne ressentent pas le contrecoup de cette œuvre d'extermination (1).

---

(1) On suppose que les migrateurs qui se présentent en grand nombre sur la côte du Roussillon viennent du rivage algérien en remontant la côte d'Espagne. On verra à la fin de ce rapport que la poutine existait autrefois aux environs du cap Béarn et qu'elle en a disparu depuis nombre d'années. Pourtant on n'a pas constaté une diminution sensible dans les espèces dont elle est composée.

Digitized by Google

Quant au rivage de l'extrême Provence et de l'Italie, il serait difficle, vu l'époque lointaine à laquelle remonte la destruction du nonnat, d'établir s'il est moins fertile aujourd'hui qu'autrefois. Ce que l'on sait, par exemple, c'est que les marins italiens viennent chez nous, s'avançant même jusqu'au cap Béarn, pêcher l'anchois et la sardine. En serait-il ainsi s'ils rencontraient avec la même abondance ces poissons dans leurs eaux? D'ailleurs la destruction du nonnat doit avoir pour conséquence forcée la diminution des espèces qu'il représente à l'état d'alevins. Cela est d'autant plus regrettable que les côtes de l'extrême Provence et du nord de l'Italie semblent convenir à la multiplication de la sardine et de l'anchois qui les habitent à l'état permanent.

Il me reste, pour compléter l'étude générale que je viens d'exposer, à dire quelques mots sur la façon dont les prud'homies sont organisées dans le quartier de Nice.

On sait que toutes les agglomérations importantes de pêcheurs de notre littoral de la Méditerranée sont représentées par des prud'homies. C'est une très ancienne institution qui a une incontestable utilité; j'aurai l'occasion d'en parler plus longuement ailleurs et d'en faire ressortir les avantages. Dans les quartiers et sous-quartiers des Alpes-Maritimes, toujours en vertu de cette loi sarde qui les régit, il y a aussi des prud'hommes élus par les patrons pêcheurs, mais il n'y a pas de prud'homies, partant pas de tribunal de pêche, pas de caisse de secours. C'est-à-dire qu'il manque à ces prud'homies leurs deux attributions essentielles. Les prud'hommes, ai-je dit, sont nommés par les patrons pêcheurs; et l'un d'eux, dit le prud'homme majeur, est désigné pour remplir des fonctions équivalentes à celles que remplissent les présidents des prud'homies constituées d'après la loi française. Les prud'hommes sont invités par le Commissaire de la Marine à donner leur avis sur les conflits qui s'élèvent entre pêcheurs;

Digitized by Google

mais c'est au Commissaire qu'il appartient de décider en dernier ressort.

Ce que je regrette dans l'organisation des prud'homies du quartier de Nice, ce n'est pas l'autorité laissée aux mains du Commissaire qui en fait toujours un emploi sage et modéré, c'est l'absence du tribunal et de la caisse de secours.

Je terminerai en vous soumettant, Messieurs, une question que je me suis posée : la faculté exceptionnelle de pêcher librement n'a-t-elle pas été pour les marins des Alpes-Maritimes un présent funeste?

Digitized by Google

MENTON

Limité à l'est par la frontière italienne, à l'ouest par la principauté de Monaco, le sous-quartier de Menton ne compte guère plus de 84 pêcheurs, montant 34 bateaux. Les produits de la pêche, en 1879, n'ont pas dépassé 42.623 francs.

La condition des pêcheurs y semblerait être des plus précaires, car après le prélèvement des parts attribuées aux propriétaires des bateaux, le gain de chacun des matelots s'élèverait à peine à deux ou trois cents francs par an. Mais il est vrai de dire que sur les 84 pêcheurs inscrits, il n'en est que quelques-uns qui exercent la pêche d'un bout à l'autre de l'année; la plupart ne la pratiquent que durant quelques mois.

Le golfe de Menton est peu peuplé. Ses rives, vaseuses en grande partie, subitement profondes à une faible distance du bord, n'offrent pas les abris que le poisson recherche. Cependant, dans les années pluvieuses, rares sous ce climat, certaines espèces y sont attirées par les eaux que déversent quelques torrents. A ces moments, la pêche est assez fructueuse. En général les pêcheurs préfèrent les côtes voisines. Le golfe de Vintimille, les rives de Bordighera, où se jettent les torrents de la Charba, de l'Ayti, de la Roia, de la Nervia, sont les lieux où ils se rendent ordinairement. C'est là que durant trois mois de l'année ils vont attendre les bancs de sardines qui passent en vue de leur golfe. Là aussi ils capturent les poissons qui se plaisent dans les eaux saumâtres

Digitized by Google

et qui n'apparaissent que d'une manière intermittente dans le voisinage immédiat de Menton. Ils se dirigent encore vers le littoral de Monaco, et font parfois de bonnes prises dans la petite baie de Roquebrune comprise entre le cap Martin et la pointe de la Vieille.

Mais ces excursions hors de leur territoire sont essentiellement subordonnées au beau temps, car les embarcations dont ils sont pourvus ne peuvent résister à une mer agitée.

Les filets traînants, à l'exception du *bœuf* et de la *vache*, sont en honneur à Menton. On emploie aussi la *mugelière*, la *boguière*, la *réclare* ou *battude* et le *sardinal*. La pêche à la *palangre* n'occupe que quelques marins, vu la rareté des espèces auxquelles elle s'adresse. Néanmoins les engins présentent une grande variété; c'est un besoin qui résulte de l'obligation où l'on est de recourir à tous les artifices pour atteindre le poisson dans tous les endroits où il s'est réfugié. Sur les côtes fertiles, les pêcheurs sont tenus à moins de précautions. Ils savent par avance le point où le poisson se présentera, l'époque où on pourra le rencontrer, et ils calent leurs filets en conséquence.

Les poissons les plus communs du territoire maritime de Menton sont la sardine et le rouget. On les y capture toute l'année, et ils constituent, avec le nonnat, également très abondant à sa saison, la plus importante partie de la pêche. Viennent en seconde ligne le mulet et le maquereau dont on fait parfois d'assez bonnes prises. Le mulet apparaît à deux époques : en avril, mai et juin; puis en septembre, octobre et commencement de novembre. Le maquereau se présente au mois de mars et reste jusqu'au mois d'août.

La raie est une des espèces sédentaires les moins épuisées du golfe où elle atteint des proportions assez grandes. L'anchois est rare; on en prend de petites quantités en juin et juillet. Après avoir désigné le merlan, le bogue, le saurel ou suivereau, la petite sole, l'anguille, la murène, le congre, la nomenclature des espèces de quelque valeur compo-

Digitized by Google

sant la faune ichthyologique du golfe de Menton sera à peu près complète. Mais il convient d'ajouter que ces dernières sont extrêmement rares.

La langouste est le seul crustacé que l'on rencontre dans ces parages. Depuis cinq ou six ans elle a une tendance à disparaître. On prétend que les pêcheurs italiens la détruisent sur leur côte au moyen de la dynamite, et que c'est là le motif pour lequel on n'en voit plus chez nous : on suppose que c'est sur le rivage italien qu'elle se reproduit.

L'oursin est très abondant, mais les coquillages comestibles font complètement défaut. Cependant, depuis la construction du port de Menton, on a constaté la présence, dans le port même, de quelques clovisses et de quelques moules.

En fait d'ostréiculture, rien ou presque rien n'a été tenté. Les eaux de Menton ne conviennent pas à la culture de l'huître. Tout se borne à l'établissement d'un parc de dépôt situé au cap Martin, près de l'embouchure du torrent le Gorbio. Ce point est d'ailleurs bien choisi; et c'est sans aucun doute l'influence des eaux douces fournies par le Gorbio qui a déterminé l'engraissement et l'accroissement que l'on a constatés chez les huîtres mises en dépôt. Les mollusques ne restent là que très peu de temps, et aucune observation n'est venue démontrer qu'ils résisteraient à un séjour plus prolongé.

La quantité de poisson mise en vente par les pêcheurs de Menton est loin de suffire aux besoins de la consommation locale, surtout en hiver où cette population s'augmente d'un grand nombre de visiteurs et de malades. Les stations de pêche de l'Océan, Concarneau, le Croisic, les Sables-d'Olonne, en envoyant des turbots et des soles, la Sardaigne et la Corse, en fournissant la rascasse et la langouste, comblent le deficit.

Voici les prix des poissons vendus par les pêcheurs de Menton :

	fr. c.		fr. c.
Le nonnat, lors de son apparition, vaut de	2 50	à	3 50

Digitized by Google

	fr. c.		fr. c.
Le mulet, de	3 00	à	6 00
La sardine, en hiver, environ. . . .	. . .		2 00
— en été.	0 60	à	0 80
L'anchois, de.	0 60	à	0 80
Le rouget, le maquereau, le merlan, de	2 50	à	4 00
La raie, environ.	. . .		2 00
Le bogue, le sacerel, la murène, le congre, etc., ont des prix très variables.	. . .		. . .
La langouste vaut de.	3 00	à	6 00

Ces prix sont des prix moyens et varient nécessairement selon la saison.

Comme partout où cela a été possible, je me suis fait un devoir de consulter les prud'hommes de Menton autant pour avoir des renseignements précis sur leur situation et sur celle du domaine maritime qu'ils explorent, que pour leur demander s'ils n'avaient pas des moyens à proposer pour remédier à un état de choses dont ils sont les premiers à souffrir, des vœux à vous transmettre.

Ils conviennent difficilement que la diminution du poisson sédentaire est due à l'emploi abusif des filets traînants et aux poursuites excessives dont il est l'objet à l'état d'alevin. Ils craignent d'ailleurs, en répondant aux questions qu'on leur adresse, de compromettre le privilège qui leur est cher, celui de pêcher librement. Si on les presse un peu, ils ne tardent pas à reconnaître que le poisson est plus rare qu'autrefois. Mais, se hâtent-ils d'ajouter, comme les prix en sont plus rémunérateurs, nous allons plus au large, nous faisons de plus fortes prises et l'alimentation publique en somme n'y perd rien.

Des renseignements pris en dehors des pêcheurs m'avaient donné la certitude qu'il y avait jadis en rade de

Digitized by Google

Menton plus de poisson qu'aujourd'hui. Et voici sur quelle preuve les personnes qui m'ont donné ce renseignement appuient leur témoignage. Il n'y a pas plus de douze à quinze ans, le poisson était assez commun sur la rive, pour qu'on pût en pêcher du quai Garavan, situé à l'est de la ville. Je garantis qu'actuellement, il serait bien inutile d'en tenter l'essai.

J'ai demandé aussi aux prud'hommes s'ils considéraient comme pouvant être avantageux l'établissement d'un cantonnement (article 8 du questionnaire) dans leur circonscription. Ils ne nient pas l'efficacité d'un établissement de ce genre et ne voient aucun inconvénient à sa construction si on ne le place pas sur l'un des points où ils vont d'ordinaire promener ou caler leurs filets. Je dois dire à ce sujet que la protection d'une *Réserve* rencontrerait des difficultés, non à cause des pêcheurs inscrits dans les quartiers de Nice qui sont soumis et dociles et dont la conduite est parfaite, mais à cause des maraudeurs, venant un peu de tous les points, et qui sont d'une audace et d'une rapacité inouïes.

Le seul endroit favorable pour en établir une serait la portion de côte comprise entre Cabet-Roquebrune et la Pointe-de-la-Vieille, portion assez abritée et dont les fonds sont couverts d'algues.

Ce que les pêcheurs désirent surtout, c'est qu'il ne soit porté aucune atteinte au libre exercice de la pêche. « Si nous ne pouvions nous servir de filets traînants, m'ont-ils dit, nous serions du jour au lendemain réduits à la misère. » Ils demanderaient encore que des mesures fussent prises pour éloigner ou détruire les marsouins, très nombreux sur ces côtes dont ils sont le fléau. Enfin, ils m'ont chargé de vous soumettre la réclamation suivante, en la recommandant à toute votre bienveillance. Ils désireraient obtenir du Gouvernement italien d'être traités sur le même pied que le sont les marins de ce pays dans le sous-quartier de Menton. Et voici en quoi consiste l'inégalité dont ils se plaignent. Nos pêcheurs payent 5 francs par mois ou 60 francs par an, s'ils l'utilisent

Digitized by Google

toute l'année, le rôle ou permis de pêche que leur délivre la marine italienne, tandis que les marins italiens ne payent qu'une redevance de 10 francs par an, pour l'obtention d'un semblable rôle chez nous (1).

---

(1) J'ai recueilli à Menton, de la bouche de marins qui sont allés sur les côtes de la Corse pratiquer la pêche, quelques indications que je consignerai à cette place. Il paraît que le braconnage s'y exerce dans de telles proportions que, si on ne parvient enfin à le réprimer, ces côtes, d'une fertilité extraordinaire, peuvent bientôt être ruinées. Je tenais d'une autre source, de la part d'un marin qui a été chargé de la surveillance des côtes de Corse, des renseignements analogues, et je savais que la surveillance y était très difficile, à raison de la proximité des eaux italiennes où les maraudeurs en fraude vont se réfugier.

Digitized by Google

VILLEFRANCHE

De Monaco au cap de Nice, limites du territoire maritime de Villefranche, la côte présente de nombreuses découpures formées par la pointe de Mala, le cap Koux, la pointe de Laura et la pointe de Villefranche. Cette dernière en s'enfonçant très avant dans la mer divise le sous-quartier en deux baies : la baie de Saint-Hospice à l'est, la baie de Villefranche à l'ouest.

Les côtes de Villefranche sont les moins éprouvées des Alpes-Maritimes, non que les pêcheurs y soient plus qu'ailleurs ménagers des produits de la mer, mais le poisson trouve dans les anfractuosités, dans les hautes algues, des abris pour se protéger.

Les fonds conviennent à la reproduction; les espèces qu'on y rencontre ne s'y cantonnent pas accidentellement, elles les habitent à l'état permanent et déposent chaque année leur frai au milieu des algues où, dans la belle saison, qui correspond à la saison de la fraye et de l'alevinage, les filets ne peuvent s'engager. La meilleure preuve que la reproduction s'y accomplit, c'est que l'on prend en assez grande quantité des alevins qui, vu leurs faibles dimensions, ne peuvent être nés ailleurs. En raison même des conditions favorables qu'il présente pour la propagation des espèces, le sous-quartier de Villefranche est un de ceux qui doivent le plus souffrir de la tolérance accordée aux pêcheurs d'exercer librement leur industrie.

Digitized by Google

Les points les plus productifs sont le cap d'Ail, Saint-Hospice et Beaulieu. On y trouve en assez grand nombre le mulet, le loup, le rouget, le bogue et même la rascasse que l'on ne voit que très rarement à Menton et à Nice. La pêche des espèces migratrices, de l'anchois, de la sardine, du maquereau et du saurel, est une source de revenus. Il en est de même de la pêche de la crevette qui s'exerce avec avantage durant la plus grande partie de l'année.

La baie de Villefranche, à proprement parler, serait moins peuplée que les autres parties du quartier ; cependant, au printemps, le nonnat y vient en abondance et là il est facile de s'en emparer ; c'est ce que ne manquent pas de faire les pêcheurs qui le vendent à Nice à bas prix. On sera moins surpris de ce que la rade de Villefranche n'est pas d'une grande fertilité, malgré l'excellence de ses fonds, lorsqu'on saura que d'un bout à l'autre de l'année elle est draguée sans interruption par les pêcheurs de crevettes qui ne laissent pas une seule place sans y passer et repasser dans un jour dix fois leurs filets.

Les engins les plus usités sont le gangui, le bourgin et la drague, c'est-à-dire les trois filets les plus destructeurs. On emploie aussi trois essogues à Saint-Jean, à l'aide desquelles on fait la pêche des poissons qui apparaissent périodiquement. Quant à la palangre, elle est maintenant bien délaissée, car elle ne peut guère être utilisée qu'à la capture des beaux poissons, et ces poissons ne sont pas communs. D'ailleurs, avec les arts traînants on obtient le même résultat, et ces derniers ont de plus l'avantage de capturer en même temps le petit et le grand poisson.

Il va de soi que les pêcheurs ne trouvent pas que le poisson ait sensiblement diminué. J'avoue que, pour mon compte, j'ai beaucoup de peine à comprendre comment en prenant le poisson à l'état d'alevin on ne porte pas atteinte à la conservation des espèces et, conséquemment, comment on n'arrive pas à diminuer le nombre des individus qui les représentent.

Digitized by Google

Mais n'est-il pas de la dernière imprévoyance de s'emparer de ces alevins qui deviendront dix fois, cinquante fois plus volumineux, qui ne s'éloigneront pas, et qui, sans compter l'augmentation de taille qu'ils ne manqueront pas d'acquérir si on leur en donne le temps, auront pu se reproduire et procréer mille, dix mille, un million d'individus qui en perpétueront l'espèce? Mais n'est-ce pas arrêter la reproduction dans sa source même? Et l'on ose soutenir que ceux des arts traînants qui capturent le petit poisson, qui détruisent le frai, ne nuisent nullement à la propagation des espèces? Ceux qui soutiennent cette opinion n'ont certainement pas étudié d'assez près la question.

On peut affirmer qu'avec un semblable régime la ruine d'une côte est certaine, dans un temps donné. Avant dix ans les marins de Villefranche, les plus opposés à toute réglementation de la pêche, demanderont la prohibition des filets traînants avec la même ardeur qu'ils apportent aujourd'hui à en garantir le libre emploi.

En quelques années le nombre des pêcheurs de Villefranche s'est considérablement augmenté : avant l'annexion il n'y avait pas le tiers des bateaux actuels.

Ne faut-il pas alimenter Nice qui est à côté, Nice, qui chaque année a des besoins plus grands et qui, pour les satisfaire, paye généreusement?

Pendant l'hiver, le poisson n'a pas de prix ; or, c'est précisément dans cette saison que la pêche des espèces qui se réfugient dans les herbes est la plus facile. Les algues sont pourries et ne résistent plus aux efforts des filets.

Il n'est pas possible de nier que cette augmentation du nombre des pêcheurs et du prix des produits de la pêche ait eu pour conséquence inévitable la destruction du petit comme du grand poisson. Or, comme d'autre part la vente du petit poisson est autorisée, que les acquéreurs ne manquent pas, que les rigueurs de la loi ne sont pas à redouter, il est assez naturel que le pêcheur ne rejette pas à l'eau un

Digitized by Google

alevin qui serait infailliblement pris par un autre pêcheur moins scrupuleux. Voilà donc à quoi le libre exercice de la pêche a abouti.

On compte dans le sous-quartier trois cents pêcheurs inscrits, qui, montant 94 bateaux, pratiquent assez régulièrement la pêche. Ils n'exercent leur industrie que sur un développement de côte de 16 à 17 kilomètres seulement. Les produits en 1879 se sont élevés à la somme de 147.528 francs. Il y a eu une diminution de 10.000 francs environ sur l'année précédente. Cette diminution porte principalement sur la sardine et l'anchois qui ne se sont pas présentés en grand nombre.

On trouve en outre des espèces indiquées plus haut, mais en moindre quantité, le congre, la murène et l'anguille. Ce dernier poisson est assez rare.

On pêche encore l'oursin, qui est très abondant, et la langouste. Mais il n'existe point de coquillages comestibles.

Je ne relaterai que pour mémoire les essais d'ostréiculture ordonnés par M. Coste dans la rade de Villefranche. Ils n'eurent aucun succès. Les huîtres qu'on y avait apportées périrent peu de temps après leur immersion. La rade de Villefranche ne présente d'ailleurs aucune indication qui la désigne pour des tentatives de cette nature. Les eaux en sont salées, aucun cours d'eau ne s'y jette, et, comme je l'ai dit plus haut, il n'y a ni huîtres, ni coquillages d'aucune sorte.

Les prud'hommes de Villefranche demandent, comme ceux de Menton, que des mesures soient prises pour éloigner les marsouins ou les détruire. Ils sont peu partisans des réserves parce qu'elles les priveraient d'une portion de leur territoire déjà très limité. Ils ne croient pas qu'il soit nécessaire de modifier la législation qui les régit.

Digitized by Google

NICE

La condition des pêcheurs de Nice est des plus misérable. Le poisson est si rare dans la baie des Anges qu'ils n'y pratiquent la pêche que durant quelques mois, et cette pêche ne s'adresse-t-elle encore qu'aux seules espèces migratrices : à la sardine, à l'anchois qui se présentent certaines années en assez grande abondance, au maquereau et au saurel qui sont beaucoup plus rares. Le produit de la pêche y est fort variable ; tantôt il s'élève à 130.000 francs, tantôt il s'abaisse à 40.000 francs, ainsi que cela a eu lieu en 1879, par exemple, où la sardine et l'anchois ont complètement fait défaut. Il est vrai que 1879 a été une année exceptionnelle, et comme on n'en avait peut-être jamais vu.

On ne saurait donc en tirer la conclusion que c'est à la destruction du nonnat que ce résultat est dû.

Quant aux espèces sédentaires et au poisson de roche, s'il y en avait autrefois, il n'y en a plus aujourd'hui. Les pêcheurs ne les capturent qu'en sortant des limites de leur quartier, car c'est un pur hasard d'en rencontrer dans le golfe de Nice. Le merlan est le seul poisson qui n'ait pas déserté ces parages; mais le merlan est un poisson voyageur qui ne peut être classé parmi les espèces sédentaires. On a lieu de croire qu'il ne se reproduit pas sur les bords immédiats du rivage.

Avec la pêche des espèces migratrices, la pêche du non-

Digitized by Google

nat et de la poutine constitue le principal gain des pêcheurs de Nice. La baie des Anges est un des points préférés du nonnat. Impatiemment on attend le retour de la saison qui l'amène, et je n'ai pas besoin d'ajouter qu'il n'est l'objet de nul ménagement.

Je signalerai un fait qui paraît particulier à Nice, car dans le cours de ma mission je n'ai pas ouï dire qu'il se produisît ailleurs : vers le mois d'août, une nouvelle migration d'alevins, composée d'individus se rapprochant du nonnat par l'apparence et la dimension et que l'on désigne sous le nom de *mouissine* (1), se montre sur le rivage. Le seul renseignement que l'on m'ait fourni au sujet de cette montée, est qu'elle est vraisemblablement formée par des poissons de la famille des gobies. L'époque de l'année où je me suis rendu à Nice ne coïncidant pas avec celle où la *mouissine* fait son ascension vers la côte, il m'a été impossible de contrôler ce renseignement et de le compléter par des observations personnelles. Mais j'ai pris des dispositions qui permettront à votre savant Président, quand le moment sera favorable, de faire des recherches qui, comme pour le nonnat, conduiront à la découverte de la vérité. La *mouissine* ne se vend guère au delà de 60 centimes le kilogramme.

L'oursin, si commun sur la côte provençale, est à peu près inconnu dans la mer de Nice ; il en est de même de la langouste. On ne trouve pas non plus de coquillages comestibles, et, à l'exception de réserves établies en vue de conserver durant quelques jours les huîtres destinées à la consommation locale, il n'y a rien à signaler relativement à l'ostréiculture. Tous les coquillages mangés à Nice proviennent soit des côtes de l'Océan, soit de Toulon, soit de l'étang de Thau.

Il est évident que les produits de la pêche locale sont loin de suffire aux besoins de la consommation. Marseille ou

(1) En provençal le mot *mouissino* est employé pour désigner particulièrement les nuées de moucherons qui se montrent à la fin de l'été.

Digitized by Google

Martigues et les stations de pêche de l'Océan fournissent le surplus.

Le poisson atteint à Nice pendant l'hiver des prix élevés. J'ai donné dans l'exposé placé à la tête de ce chapitre quelques détails à ce sujet.

C'est sans grand inconvénient que l'on pourrait établir un cantonnement de pêche dans la baie des Anges. Les marins, en général peu favorables à ces sortes de créations, n'auraient ici guère à s'en plaindre, car l'emplacement occupé ne constituerait ni une gêne ni une privation pour eux. Quoique le fond de la mer ne soit pas des plus propices, il faudrait néanmoins, ne fût-ce qu'à titre d'essai, faire quelque chose dans ce sens.

J'ai interrogé les prud'hommes de Nice, à l'effet de savoir s'ils n'avaient pas de désirs à exprimer ; ils demandent seulement qu'on les protège contre les marsouins.

Digitized by Google

ANTIBES

Le territoire soumis à la juridiction de M. le Commissaire de l'Inscription maritime d'Antibes s'étend de l'embouchure du Var aux îles de Lérins et comprend trois petits ports de pêche : Antibes, Cros-de-Cagnes et le golfe Juan. On compte dans le quartier 500 marins exerçant la pêche d'une manière permanente et 126 bateaux, savoir : 70 à Antibes, 50 à Cros-de-Cagnes et 6 au golfe Juan. Il faut ajouter à ce nombre de 126 bateaux les embarcations de plaisance dont quelques-unes se livrent à l'exercice constant de la pêche bien que leur rôle ne leur en donne aucunement le droit. Aussi les pêcheurs de profession se plaignent-ils de la concurrence que leur font les propriétaires de ces embarcations qui ne sont pas astreints aux charges incombant à ces premiers. Je développerai, à propos de Toulon et de Marseille, cette question des permis de plaisance qui suscite, sur beaucoup de points du littoral, des réclamations souvent justifiées.

Le quartier d'Antibes est divisé en deux parties bien distinctes : 1° le golfe d'Antibes proprement dit; 2° le golfe Juan.

Le golfe d'Antibes est aussi pauvre en poisson que le golfe de Nice dont il est la continuation et ses fonds en sont tout autant dénudés. Même sol, même stérilité. Le golfe Juan est au contraire assez poissonneux. C'est de ses eaux que, durant quatre ou cinq mois, les pêcheurs tirent leurs moyens d'existence. Les engins dont ils font le plus fréquent usage

Digitized by Google

sont le gangui, l'eissogue et la drague. Le sardinal ne leur sert qu'au moment de la migration de la sardine et de l'anchois; ils n'utilisent la battude ou réclare, la palamidière qu'accidentellement, et quant à la palangre ce n'est que rarement qu'ils y recourent. La préférence qu'ils ont pour les arts traînants ne tient pas à cette cause seule qu'ils se prêtent mieux aux genres de pêches praticables sur la côte, elle tient aussi à la facilité qu'ils offrent de pouvoir s'emparer de tous les poissons qu'elles qu'en soient les dimensions et quel que soit le lieu de leur retraite, et les pêcheurs d'Antibes pas plus que ceux de Villefranche ne sont insensibles aux séduisants bénéfices que leur promet une pêche fructueuse. Nice et Antibes attendent la marée fraîche! Et voilà comment l'appât d'un gain facile, en les rendant imprévoyants, fait qu'ils sacrifient tout aux besoins du présent sans songer nullement à l'avenir.

Les poissons les plus communs sont, en premier lieu, la sardine et l'anchois; en second lieu, la pélamide, le mulet, le rouget, le maquereau; viennent en troisième ligne les espèces sédentaires du golfe Juan et les poissons de rochers. Le nonnat, la poutine, donnent lieu à leur saison à des pêches importantes. Ils viennent en masse sur la côte d'Antibes. Anciennement on en prenait de si grandes quantités que les pêcheurs en fumaient leurs terres lorsqu'ils n'en trouvaient pas le placement. Actuellement la vente en est plus facile. Quand elle n'offre pas d'assez grands bénéfices, le nonnat et la poutine sont convertis en une sorte de condiment, dont le goût se rapproche du beurre d'anchois, appellé le *pissalé*, ou salure de poisson, et que l'on prépare de la façon suivante : on place dans une demi-barrique une quantité quelconque de nonnat, à laquelle on ajoute du sel dans la proportion d'un tiers. Après 48 heures de séjour dans le récipient, on pétrit la mixture soit à la main, soit à l'aide d'une meule, si le nonnat est un peu développé, de façon à la réduire en bouillie. La bouillie est ensuite passée dans un tamis qui retient les arêtes, et colorée avec de l'ocre rouge.

Digitized by Google

Le *pissalé* vaut de 1 fr. 25 à 1 fr. 50 le kilo. On en expédie beaucoup à Marseille, où il porte le nom de *maquette*. Toutes les familles de pêcheurs en gardent des provisions pour leur propre consommation.

Le rendement de la pêche dans le quartier d'Antibes a été de 188.273 francs en 1878. Ce chiffre ne peut être considéré comme étant rigoureusement exact, car les statistiques sur lesquelles il est établi ne font pas de distinction suffisante entre les produits étrangers et les produits indigènes. Or il est prouvé que la pêche locale ne suffit pas toujours aux besoins de la consommation locale. Y a-t-il diminution du poisson? Les pêcheurs assurent que non. Cependant on a fait cette remarque : cinquante pêcheurs, avec beaucoup plus de peine, ne prennent pas aujourd'hui plus de poisson que vingt-cinq en prenaient autrefois. On a remarqué encore que les espèces migratrices n'apparaissaient pas régulièrement et formaient souvent des bancs moins nourris qu'il y a trente ans. La sardine et l'anchois sont de ce nombre, et chaque fois qu'on signale la diminution de ces poissons, n'est-on pas en droit de se demander si la destruction du nonnat n'y est pas étrangère?

Ce qu'il y a de certain, c'est que les fabriques de conserves établies à Antibes ont cessé de fonctionner depuis quelques années, et qu'il y a vraisemblablement pour cela d'autres raisons que celles qui résultent du renchérissement des poissons et de la facilité que les pêcheurs ont aujourd'hui de l'écouler. La population de la ville d'Antibes n'a pas sensiblement augmenté; elle consomme à peu près autant de poissons qu'il y a trente ans, et, d'un autre côté, les quantités vendues à des marchands étrangers ne sont pas considérables. D'où vient alors que les fabriques de conserves ne trouvent plus à s'alimenter?

Le poisson est un peu moins cher à Antibes qu'à Nice; la sardine prise sur place ne dépasse que très rarement le prix de 70 centimes le kilogramme. Le poisson de roche se vend de 2 francs à 2 fr. 50 le kilogramme en hiver et environ 1 fr. 50 en été.

Digitized by Google

La langouste et l'oursin sont assez communs ; la langouste vaut de 3 à 4 francs le kilogramme, l'oursin, goûté surtout des gens du pays, se vend assez bon marché. Il n'existe pas de coquillages comestibles et aucun essai n'a été fait pour en élever.

La faune ichthyologique du golfe d'Antibes ne diffère pas de celle du golfe de Nice.

Bien que les pêcheurs soient régis par la législation en vigueur dans le cinquième arrondissement maritime , la tolérance que les règlements leur accorde est si grande, qu'ils exercent leur profession avec la même liberté que dans l'ancien comté de Nice. Leurs engins sont identiquement les mêmes, même aussi la façon dont ils les emploient.

Cette tolérance est, à mon avis, trop grande ; car il est certains points de ce quartier, notamment le golfe Juan, qui sont doués d'une fertilité que, pour le plus grand profit des marins inscrits, il faudrait ménager.

Les pêcheurs, par l'intermédiaire de leur prud'homie, se régissent pour ainsi dire eux-mêmes : leurs décisions vont quelquefois, et cela est regrettable, à l'encontre de celles prises dans un quartier voisin. De là des divisions qui embarrassent fort l'Administration de la marine. Voici un exemple : les pêcheurs de Cannes et ceux d'Antibes fréquentant les mêmes lieux de pêche se rencontrent tous les jours dans le golfe Juan. La prud'homie des pêcheurs de Cannes, ayant senti combien était grand le mal causé par les arts traînants à mailles étroites, a demandé à l'Administration de prohiber l'usage de ces filets et de n'autoriser que ceux dont les mailles auraient la grandeur réglementaire de 20 millimètres. Les pêcheurs d'Antibes ne se sont pas rangés à cette manière de voir et ils demandent à conserver leurs filets tels qu'ils sont aujourd'hui. L'affaire en est là. Peut-être y a-t-il quelque inconvénient à laisser les quartiers s'administrer d'une façon indépendante et sans révision de la part d'un conseil supérieur. Je dois dire que la question de la dimension des mailles est fort

Digitized by Google

controversée. Mais les hommes expérimentés s'accordent à reconnaître que, si à vingt millimètres les mailles sont trop grandes, à dix ou cinq elles sont infiniment trop étroites; ils pensent que douze ou quinze millimètres donneraient une dimension moyenne convenable.

Le golfe Juan, dont les fonds recouverts d'algues par places attirent le poisson qui va y déposer son frai, se prêterait merveilleusement à l'établissement d'une *Réserve*, et la surveillance en serait d'autant plus facile que l'escadre ou des bateaux de l'État y mouillent toute l'année. Cette circonstance seule serait de nature à en inspirer le respect aux maraudeurs.

Comment la création d'une réserve serait-elle accueillie des pêcheurs? Ils l'accepteraient sans trop se récrier peut-être, mais à la condition qu'elle n'occuperait qu'une faible partie du rivage et qu'ils pourraient y pêcher, sauf avec des filets traînants. Si l'épreuve était favorable, ce dont il ne faut pas douter, ils deviendraient eux-mêmes les protecteurs du cantonnement. Je ne vois à cela qu'un seul inconvénient, mais il a son importance. Je crois qu'il serait bien difficile, si on leur laissait la latitude d'y exercer leur industrie, d'empêcher les marins qu'ils ne se servissent des arts traînants.

Il me reste à dire encore quelques mots sur le nonnat. Pour ce qui est du nonnat proprement dit, les pêcheurs d'Antibes ont la conviction qu'il forme une espèce à part; mais pour ce qui est de la poutine, l'observation leur a démontré qu'elle était l'alevin de la sardine ou de l'anchois. Ils ont même remarqué que trois mois suffisaient à cet alevin pour devenir un poisson parfait. Ils consentiraient donc, avec peine il est vrai, à ne pas pêcher le nonnat habillé et la poutine, mais ils désireraient que l'interdiction de cette pêche ne commençât qu'à la fin de la période pendant laquelle les nouveau-nés apparaissent, parce qu'à ce moment le préjudice

Digitized by Google

qu'ils subiraient ne serait pas considérable. « Si nous ne prenons pas le nonnat, disent-ils, ce sont les Niçois et les Italiens qui s'en empareront. » Ils supposent que le nonnat est capable d'effectuer de longs parcours en suivant la côte.

Ma conclusion serait celle-ci : cette partie de la côte méditerranéenne est susceptible de devenir féconde si on la délivre des marsouins et si on y établit des réserves qui facilitent la reproduction du poisson et assurent la conservation de son frai.

Digitized by Google

CANNES

La statistique de la pêche accuse pour le sous-quartier de Cannes un rendement annuel moyen de 120.000 francs, représentant la vente de 60 à 63 mille kilogrammes de poisson. Si l'on s'en tenait à ces indications, les pêcheurs de Cannes, dont le nombre est d'environ 80, seraient dans une situation excellente et le golfe de la Napoule, où ils exercent leur industrie, en pleine prospérité. Il n'en est pas ainsi tout à fait. Mais ne serait-ce pas la statistique qui est en défaut en ce qu'elle comprend à la fois les produits de la pêche locale et les produits importés du dehors. Cependant, et je le constate avec plaisir, la côte de Cannes est notablement moins éprouvée que la portion du littoral que je viens de décrire. Cet état tient-il à ce que les arts traînants y sont moins pratiqués? que la pêche, mieux surveillée, s'y exerce moins librement? que les règlements y sont plus respectés? Cela ne paraît pas douteux. Mais je crois aussi que le massif de l'Estérel, avec ses découpures, ses fonds herbeux, ses calanques et ses criques, qui opposent une barrière aux entreprises des pêcheurs, est la source de laquelle s'échappent tous les ans les poissons qui peuplent le golfe.

Néanmoins, les marins estiment que la pêche ne rend pas la dixième partie de ce qu'elle produisait autrefois ; ils se plaignent de l'épuisement de leur rivage et n'hésitent pas à l'attribuer à l'emploi abusif des filets traînants, c'est-à-dire à l'eissogue à mailles réduites, au bourgin, au gangui et à la drague. Ils assurent que pour 40 mille francs de poissons,

Digitized by Google

par exemple, pris par ces engins, on peut évaluer à 30 mille francs la valeur que représente dans ce premier chiffre le menu fretin. Ils disent en outre, que les filets fabriqués avec du fil de lin et parmi lesquels l'entremaille, filets dont l'emploi était jadis prohibé, et dont les Génois font le commerce sur la côte, font un mal considérable, car, vu la souplesse de leur tissu, ils retiennent les plus petits poissons.

Sur les 80 pêcheurs de Cannes, il en est 16 seulement qui pratiquent les arts traînants. La majorité est contraire à leur emploi. La prud'homie, ainsi que je l'ai dit en parlant du quartier d'Antibes, a exprimé le vœu qu'ils ne fussent autorisés qu'autant que les mailles auraient les dimensions réglementaires. Elle en demanderait même la suppression, tant elle estime qu'ils sont destructeurs, si elle ne craignait de léser les intérêts des pêcheurs qui en font usage, sauf à en permettre l'emploi temporaire à l'effet de prendre les amorces nécessaires à la garniture des palangriers. Dans ce cas, tout pêcheur ou tout marchand qui commettrait le délit de mettre en vente du poisson n'ayant pas les dimensions voulues par la loi, serait poursuivi.

Quoique un peu exagérées, ces dispositions sont fort sages. Les pêcheurs de Cannes sont soucieux d'entretenir la fertilité de leur rivage; peut-on les en blâmer? Cet exemple n'est malheureusement que trop rare. Mais on ne saurait admettre, bien que cela m'ait été demandé dans plusieurs quartiers, la suppression de l'eissogue, laquelle de tous les arts traînants, est le plus inoffensif si ses mailles ont des dimensions conformes aux règlements et si sa partie inférieure n'est pas trop fortement chargée de plomb ou de chaînes, comme cela se voit assez souvent, dans quel cas l'eissogue devient tout aussi dévastatrice que le bœuf ou le gangui.

D'autre part, l'eissogue est un des filets les plus en honneur; il en existe dans presque tous les quartiers de pêche, et on ne pourrait la prohiber entièrement sans dommage pour l'alimentation publique. Le désir des pêcheurs

Digitized by Google

de Cannes, d'ailleurs, ne va pas jusque là; ils s'estimeraient heureux : 1° si la maille de l'eissogue et des arts traînants usités dans le quartier, réduite aujourd'hui à 4 ou 5 millimètres, était agrandie; 2° si l'emploi des arts traînants était prohibé à certaines époques de l'année.

Ces demandes paraissent raisonnables et parfaitement justifiées.

Le golfe de la Napoule reçoit dans ses eaux des espèces assez variées et dont les plus abondantes sont la sardine, le maquereau, l'anchois, le bogue, la bonite, le saurel; parmi les espèces sédentaires on compte le rouget, la rascasse, le rouquier, la girelle et ses variétés, la murène, le congre; parmi les espèces plus rares je citerai l'orphie-aiguille, la perche de mer, le sar ou sargue, le soclet, le gobie, le pageau, le mulet, le loup, le merlan, le turbot, le thon dont la pêche n'est pratiquée qu'aux alentours de l'île Sainte-Marguerite; enfin la raie et la sole que l'on ne voit qu'accidentellement. La langouste ne manque pas sur la côte de Cannes; il en a été pêché en 1879 un nombre de 3.139. L'oursin pullule également, mais les coquillages comestibles sont absents.

En fait de parcs il n'y a qu'une petite réserve du côté de la pointe de la Croisette où l'on met en dépôt temporaire les huîtres provenant d'Arcachon ou du parc de Toulon.

Les prix du poisson sont les mêmes qu'à Nice et vont toujours en progressant.

Le marché de Cannes est assez important.

D'après le relevé fait chaque jour très exactement par le garde maritime, il a été vendu en 1879 :

Sardines	20.357 fr.	50 c.
Anchois	4.415	95
Maquereaux	3.851	40
A reporter. . . .	28.624 fr.	85 c.

Digitized by Google

Report.	28.624 fr.	85 c.
Pélamides	116	20
Langouste	12.242	10
Rougets	9.316	00
Espèces diverses.	65.016	00
Coquillages et oursins.	9.000	00
Total	124.315 fr.	15 c.

En somme le golfe de la Napoule pourrait être un lieu de pêche fructueux. Une des premières mesures à prendre serait d'en éloigner les marsouins qui chaque année causent de très grands dommages, soit en s'attaquant aux troupes nombreuses des poissons de passage, soit en s'attaquant même aux filets des pêcheurs.

L'établissement d'une réserve aux environs des monts de l'Estérel, dans la baie d'Agay, par exemple, aurait pour effet certain d'augmenter en peu de temps la population aquatique du golfe. Je ne crois pas qu'une telle création soulevât de bien vives protestations.

Digitized by Google

SAINT-RAPHAËL

A mesure que l'on s'avance dans la direction de l'Est, l'état du rivage paraît être meilleur. Le golfe de Fréjus est resté un des points les plus poissonneux du littoral. On dit cependant qu'il était il y a trente ans plus peuplé encore qu'aujourd'hui.

Sans contester absolument l'exactitude des observations sur lesquelles cette opinion repose, je crois que ceux qui l'ont émise auront confondu la partie du rivage la plus rapprochée de la côte avec le golfe lui-même, où se font les pêches importantes. Que sur l'extrême bord de la mer on rencontre moins de poissons qu'autrefois, il n'y a pas lieu d'en être surpris.

La ravissante petite station de Saint-Raphaël s'est sensiblement agrandie depuis cette époque. Les amateurs de pêche, qui ne s'éloignent guère de la rive, étant devenus en conséquence plus nombreux, il est évident que l'extrême bord du rivage a dû s'en ressentir. Mais, quant à l'ensemble du golfe de Fréjus, il n'est pas admissible que sa fertilité se soit amoindrie.

Ainsi, il y a vingt ans, le nombre des bateaux de pêche ne dépassait pas 30 ; il est aujourd'hui de 60, et sur ce nombre 40 au moins pratiquent la pêche toute l'année. Or, si le golfe s'était graduellement dépeuplé depuis vingt ans, il n'offrirait plus de grandes ressources. Les pêches au contraire ont fructueuses dans le syndicat ; les baies de Saint-Raphaël,

Digitized by Google

d'Agay, de Camplong ne sont jamais explorées en vain; et il est un criterium qui donne toujours la mesure exacte de la fertilité d'une côte : il réside dans la condition des pêcheurs. Eh bien, la colonie des pêcheurs de Saint-Raphaël est dans une situation aisée.

En présence d'un semblable état de prospérité, dont nous ne retrouvons, hélas! que trois exemples sur tout le parcours du littoral méditerranéen, j'ai été nécessairement conduit à rechercher à quelles circonstances exceptionnelles il était dû.

Le golfe de Fréjus présente-t-il des conditions particulièrement favorables à la multiplication du poisson ? Oui, cela n'est pas douteux. Les environs de Dramont, l'estuaire d'Agay sont des points où le poisson se reproduit. Les eaux de l'Argent, celles de la petite Garonne, celles du Coucourdier, attirent dans le golfe les espèces qui ont une prédilection pour les eaux douces. Mais ce ne sont pas là les seules raisons qui expliquent la fertilité du golfe. La raison principale consiste, je crois, en ce que les arts traînants sont peu en usage chez les pêcheurs du syndicat. Sur les soixante patrons de Saint-Raphaël, il n'en est que quatre qui emploient ces engins. Et encore ne s'en servent-ils pas continuellement. La drague, par exemple, n'est utilisée que pour la capture de la crevette et des amorces de palangriers. Or, un kilogramme de petits poissons suffit pour garnir cent hameçons.

Quel argument puissant n'y a-t-il pas dans ce fait contre l'emploi des arts traînants?

Les filets les plus usités sont le sardinal, la boguière, la palamidière, la battude, la mugelière, la palangre et la nasse; cette dernière est employée uniquement pour la langouste.

Les eaux du golfe de Fréjus donnent asile à une assez grande variété de poissons. Les plus communs sont, premièrement, la sardine, l'anchois, le bogue, le saurel, la murène, le sar; secondement, le rouget, le mulet, le loup, la rascasse, le congre, le rouquier; troisièmement, la dorade, l'anguille, la raie, le merlan, le maquereau, la girelle, la sole; enfin,

Digitized by Google

la dorade, le thon, la pélamide. Ces derniers sont assez rares. Le nonnat n'existe pas à Saint-Raphaël, mais on y prend la poutine en assez grande abondance. Au mois de février dernier, j'ai vu des anchois dont la taille ne dépassant guère 4 centimètres, et, au mois d'avril, on capture des sardines et des anchois moins grands encore.

L'anguille est abondante dans l'étang de Villepey, lequel est situé à l'embouchure de l'Argent. Dans cet étang, qui est propriété particulière, on fait aussi d'assez bonnes récoltes de clovisses et de moules. C'est le seul endroit où il existe des coquillages.

Les prix du poisson sont relativement élevés. Saint-Raphaël se ressent du voisinage de Cannes, où l'on fait des expéditions importantes. Les pêcheurs vendent le beau poisson environ 2 francs le kilogramme, mais le loup, la sole, la rascasse, atteignent souvent le prix de 3 francs le kilogramme. La sardine et l'anchois ne dépassent guère 60 ou 75 centimes. La langouste, qui est très commune dans les eaux du golfe, vaut environ 3 francs.

Les marins inscrits de Saint-Raphaël ont capturé, en 1879, 78.200 kilogrammes de poissons dont ils ont retiré la somme de 81.345 francs. Je crois que la totalité des produits pêchés dépasse le chiffre de 78.000 kilogrammes. Il n'est pas possible en effet d'apprécier les quantités débarquées dans les autres ports.

Les pêcheurs de Saint-Raphaël dépassent rarement les limites de leur circonscription. Aussi se plaignent-ils des incursions faites dans leurs eaux par les pêcheurs des autres quartiers munis de filets traînants.

La prud'homie se ressent de l'aisance de ses administrés. La caisse est assez riche pour accorder des primes à l'époque des régates; elle entretient deux ateliers de teinture où les pêcheurs vont gratuitement teindre leurs filets; elle est en état de fournir des secours aux marins vieux ou infirmes.

Les prud'hommes m'ont chargé de vous exprimer le

Digitized by Google

vœu que l'on tente quelque chose pour disperser les marsouins, ou qu'on leur fournisse ce qu'il faut pour le faire eux-mêmes. Voici au sujet de ces dauphins un moyen assez ingénieux pour les détruire que m'a indiqué un des vieux pêcheurs de la localité, moyen qui serait, je crois, efficace. On placerait à l'entrée du golfe une sorte de radeau au dessous duquel on attacherait un filet contenant du poisson. Une torpille également fixée à l'appareil flottant serait immergée au niveau des filets. Dès que les marsouins attirés par les poissons servant d'appât se seraient réunis, on déterminerait l'explosion de la torpille à l'aide d'un fil électrique. De cette façon on ne se bornerait pas seulement à éloigner les animaux malfaisants, mais on en tuerait un grand nombre. Les pêcheurs assurent qu'il ne faudrait pas recommencer souvent l'expérience pour avoir raison des bandes qui parcourent la côte de Marseille jusqu'à Menton.

Digitized by Google

SAINT-TROPEZ

Le quartier de Saint-Tropez, duquel dépend le syndicat de Saint-Raphaël, paraît être dans une situation meilleure encore que ce dernier. Non seulement le poisson n'a pas diminué dans le golfe, mais aucune des espèces connues n'a de tendance à devenir rare. Saint-Tropez compte sous ce rapport au nombre des endroits privilégiés de la côte, car il est avec Saint-Raphaël et Saint-Laurent-de-la-Salanque, l'un des trois points du littoral où le dépeuplement n'existe pas. Le golfe de Saint-Tropez est, il est vrai, admirablement abrité. Ses eaux tranquilles, ses fonds tapissés d'algues, présentent toutes les conditions naturelles désirables pour que le poisson s'y cantonne et s'y propage. Il faut ajouter à cela que deux petits torrents, la *Fous* et la *Garounette*, en s'y déversant, attirent d'autre part les espèces qui recherchent les eaux saumâtres.

Cependant je crois que, malgré tous les avantages dont la nature a gratifié le golfe de Saint-Tropez, la fertilité en eût été depuis longtemps compromise si les pêcheurs qui vivent sur ses bords fortunés l'avaient soumis à ce régime de dévastation dont nous avons constaté ailleurs les déplorables conséquences. Plus prévoyants ou moins avides, ils ont résisté à l'exemple de leurs voisins et se sont interdits les filets traînants; ceux-ci leur sont à peu près inconnus; ils emploient seulement quelques eissogues qui ne s'attaquent jamais au petit poisson et quelques dragues indispensables pour prendre la

Digitized by Google

crevette et les amorces des palangriers. D'ailleurs ils se feraient un scrupule de livrer à la consommation des poissons n'ayant pas atteint l'âge adulte. J'ai visité le marché de Saint-Tropez et n'ai pas vu un seul sujet qu'on eût dû rejeter à l'eau. Il n'y a dans ce quartier ni fraude ni braconnage. Les marins sont les protecteurs de leur golfe et les administrateurs intelligents des richesses qu'il contient. Je ne saurais trop insister sur l'exemple qu'ils fournissent et j'estime qu'il serait profitable à tous les pêcheurs de notre littoral de le connaître et de le méditer.

La faune ichthyologique du golfe de Saint-Tropez est des plus variée. Celle de Toulon et des îles d'Hyères, dont elle ne diffère pas, devant être donnée plus loin, il me paraît inutile de désigner ici les espèces qui la composent. Je dirai seulement que les poissons les plus communs sont le thon, la sardine, l'anchois, le mulet, le saurel, la girelle, le bogue, l'anguille, le congre, l'aiguille, et enfin un poisson devenu très rare ailleurs : le pagel. La langouste a une tendance marquée à augmenter, l'oursin également.

Les filets les plus usités sont le sardinal, la thonaire fixe, la boguière, la réclare, la palamidière, l'entremaille, le canard ou sautade et la palangre. On pêche aussi au feu en employant la fouine ou trident, mais cette pêche ne peut être considérée comme dangereuse, car elle a pour objet la prise des gros poissons. Enfin, il existe une madrague aux environs du cap Saint-Tropez.

Le prix des poissons est sensiblement moins élevé que dans les autres stations du littoral; cela tient à l'éloignement où Saint-Tropez se trouve des centres importants de population, ou plutôt aux rares et difficiles moyens de transport.

La pêche est exercée par 180 hommes, montant 89 bateaux. A la bonne saison, le nombre des marins s'élève à 206 hommes et celui des bateaux à 106. On estime de 15 à 20 francs le gain réalisé toutes les semaines par chacun des matelots. Le produit total des ventes représente une valeur moyenne annuelle de 120 à 135.000 francs. La caisse de se-

Digitized by Google

cours des patrons pêcheurs est gérée par la prud'homie sous l'autorité du Commissaire de la marine. Elle fournit 1.600 francs à deux médecins qui donnent leurs soins aux familles des marins; elle entretient un atelier pour la teinture des filets et elle est en état de distribuer des secours aux inscrits infirmes ou indigents. Sous ce dernier rapport, ses charges sont nulles.

Si le golfe de Saint-Tropez est fertile en poisson, il est pauvre en coquillages. Cependant, en 1861, M. Coste y fit entreprendre des essais d'ostréiculture : 40.000 huîtres furent à cet effet versées au milieu du golfe, mais ces huîtres périrent en peu de temps. Néanmoins les essais ne furent pas aussi infructueux qu'on l'a prétendu. Il se produisit une circonstance encourageante pour des tentatives nouvelles : la reproduction y eut lieu dans une bonne proportion. Les fascines disposées dans le voisinage des huîtres mères reçurent de nombreux naissains. Pour ce qui est de la mortalité constatée chez les reproducteurs, ce fait n'a rien de surprenant. Il n'était guère présumable que des huîtres déjà vieilles s'acclimateraient facilement dans des eaux si différentes de celles où elles avaient vécu jusque là. Il est regrettable que les tentatives de M. Coste n'aient pas été poussées plus loin. Je suis porté à croire qu'elles eussent abouti à de bons résultats.

Je n'ai pas besoin de dire que les pêcheurs de Saint-Tropez seraient, comme leurs voisins, très heureux d'être débarrassés des marsouins.

Digitized by Google

TOULON

I

Nul point des côtes françaises de la Méditerranée n'atteint le degré de fécondité de la portion de mer formée par la rade de Toulon, les îles et la rade d'Hyères. Nul point ne possède une faune ichthyologique plus riche et plus variée. C'est tout au plus si la petite mer de Tarente, dont la fertilité est proverbiale, peut être comparée à cette rive fortunée, et j'incline encore à penser que Toulon surpasse sous ce rapport sa rivale italienne. La côte de Toulon résume la Méditerranée : elle en est en quelque sorte l'expression et l'image. Toutes les espèces éparses sur notre littoral du midi y sont représentées. Les coquillages, si rares en général dans toute la Provence, y vivent côte à côte avec les poissons, les fruits de mer, les crustacés ; et ces animaux trouvant dans ce milieu les différents éléments de leur existence, se développent, se reproduisent, et se perpétuent. Les eaux de Toulon renferment plus de cinquante sortes de poissons, sans compter les mollusques et les crustacés. Voici la nomenclature, non complète encore, des espèces comestibles mises en vente sur le marché de Toulon :

Poissons.

Anguille.
Athérine ou Cabasson.
Anchois.
Bogue.
Baudroie.
Baboite.

Digitized by Google

Bonite.
Busugue.
Capelan.
Castagnore.
Chat de mer.
Canadelle.
Congre.
Dorade.
Dorée (coq de Saint-Pierre).
Espargourin.
Espadon.
Furnet.
Girelle (plusieurs variétés).
Gerle.
Galinette.
Gobie.
Lune (poisson).
Loup ou Bar.
Maquereau.
Malarmat.
Menon.
Merlan.
Mulet.
Murène.
Mustèle.
Melette.
Orade ou Oblade.
Orphie-aiguille.
Poutine (alevin de sardine).
Pageau.
Pagre.
Perche de mer.
Pélamide.
Rascasse (petite et grande scorpène).
Raie.
Rouget.
Rouget-grondin.
Rouquier.
Sauclet.
Sardine.
Sole.
Saupe.
Saurel.
Sargue.
Sar.
Serran.
Tourdereau.
Thon.

Mollusques.

Encornet ou Calmar.
Sêche.
Foulpes divers.

Huître (deux variétés).
Moule (deux variétés).
Lithodomus.
Pecten (plusieurs variétés).
Praire simple (Cardita sulcata).
Praire double (Venus verrucosa).
Cardium.
Clovisse (deux variétés : Tapes decussata ; Tapes texturata).
Patelle.
Murex (plusieurs variétés).

Autres fruits de mer.

Oursin (Toxopneustes lividus).
Violet (Ascidia cynthia).

Crustacés.

Homard.
Langouste.
Crabe (plusieurs variétés).
Cigaloum
Crevette.
Punaise de mer.
Squille.

Digitized by Google

La fécondité, la vitalité de la côte toulonaise l'ont-elles préservée de l'appauvrissement qui afflige un trop grand nombre de nos stations de pêche? Telle est la question que j'examinerai en premier lieu; mais, comme cette question comprend à la fois l'étude des poissons et des coquillages, je me bornerai pour le moment à l'envisager au point de vue spécial du poisson et des pêches. Les coquillages seront l'objet d'un examen particulier.

La rade de Toulon n'a pas échappé à l'appauvrissement général; cet appauvrissement est si manifeste que personne n'ose le contester, pas même les pêcheurs qui en ont été les auteurs inconscients. Toutefois le dépeuplement de la mer présente ici des caractères particuliers. Tandis qu'en d'autres pays certaines espèces ont abandonné le rivage, à Toulon aucune des espèces connues n'est absente; seulement le nombre des individus qui les représentent a notablement diminué. Il n'est pas nécessaire de remonter au delà de trente ans pour trouver cette portion de la rive provençale dans une situation prospère. La diminution apparente du poisson date à peu près de l'année 1859, époque à laquelle fut édictée la loi relative à la pêche dans le cinquième arrondissement maritime. Cette loi, prévoyante et sage, élaborée par les hommes les plus compétents en cette matière et préparée en vue de prévenir la ruine dont le rivage méditerranéen était menacé, détermina, au moment de son apparition, chez la majeure partie des marins inscrits du littoral, un concert de plaintes, de récriminations, auquel s'associèrent très vivement les pêcheurs des quartiers de Toulon et de la Seyne.

Cette loi, disaient-ils, les réduirait à la misère; elle portait atteinte non seulement aux intérêts de la corporation, mais à l'alimentation publique elle-même. Les protestations furent si vives et parurent à ce moment si fondées, la désolation était si grande, que l'on décida d'en ajourner l'application. Vint le décret de 1862, qui mettait en pièces la loi de 1859, en éliminait les dispositions contre lesquelles les populations maritimes s'étaient élevées, et laissait à l'exercice de la pêche

Digitized by Google

une liberté qui a été funeste à nos côtes. Le décret de 1862 ne parut pas encore assez libéral. Il interdisait l'emploi des filets traînants en dedans de trois milles de la côte, et privait par conséquent nos pêcheurs du littoral méditerranéen de faire usage de leurs engins favoris.

L'administration se laissa encore toucher par leurs plaintes nouvelles, et, profitant de la latitude que la loi lui avait laissée, elle remplaça par des règlements plus larges et plus bienveillants les parties du décret dont ils disaient ne pouvoir s'accommoder. Etait-il bien prudent de faire de semblables concessions? Les pêcheurs ne se sont pas contentés d'en user dans la mesure prévue, ils en ont abusé; aujourd'hui la pêche se pratique presque aussi librement dans la rade de Toulon que sur les côtes de l'ancien comté de Nice où, comme je l'ai dit plus haut, elle n'est soumise à aucune restriction.

Les effets de cette tolérance se sont rapidement fait sentir. Chaque jour le dépeuplement de la rade a fait des progrès appréciables; les pêches sont devenues de moins en moins fructueuses et le beau poisson de plus en plus rare. La palangre que l'on emploie pour la capture des grosses pièces et qui était autrefois un des engins les plus en honneur à Toulon, a cessé complètement de fonctionner. Les pêcheurs ont successivement abandonné les grands filets pour se rejeter sur les arts traînants, moins pénibles à manœuvrer, moins chers à acquérir, plus faciles à diriger. Cette transformation de l'outillage leur a-t-elle permis de réaliser des gains plus élevés qu'auparavant? C'est ce que les vieux marins nient absolument. Ils disent qu'avec les grands filets on faisait autrefois des pêches dont le produit n'était pas inférieur à celles d'aujourd'hui, bien que cependant la valeur du poisson ait beaucoup augmenté (1).

Personne à Toulon ne conteste que l'appauvrissement de

(1) La statistique des pêches dans les quartiers de la Seyne et de Toulon donne les chiffres suivants : il a été pêché dans le quartier de la Seyne en 1878,

Digitized by Google

la mer ne soit dû, en partie, à l'abus qu'on fait des arts traînants.

Les rapports qui vous ont été adressés par MM. les Commissaires de Toulon et de la Seyne en font foi, et les Prud'hommes de ces deux quartiers, avec lesquels je me suis mis en rapport, ont confirmé pleinement cette appréciation. Les pêcheurs conçoivent de leur côté des inquiétudes qui ne sont malheureusement que trop fondées. Déjà beaucoup d'entre eux demandent le retrait des tolérances octroyées. Un mouvement se produit dans la population maritime contre l'emploi des arts traînants, et ce mouvement, qui s'est manifesté spontanément, n'émane pas seulement d'une catégorie d'individus qui, comme les pêcheurs aux arts fixes ou flottants, ont intérêt à le provoquer; il est l'expression des sentiments de la grande majorité des pêcheurs, à quelque catégorie qu'ils appartiennent.

La prud'homie de la Seyne s'est prononcée très expressément contre les arts traînants et m'a prié de vous transmettre le vœu qu'elle forme depuis longtemps de les voir supprimer. La prud'homie de Toulon, eu égard au grand nombre de justiciables soumis à sa juridiction et qu'une mesure prohibitive frapperait, est tenue à plus de modération. Mais ses sentiments au sujet des arts traînants ne peuvent être douteux. De son propre mouvement elle en a interdit l'emploi pendant trois mois de l'année, en avril, en mai et en juin. Mais cette décision, d'ailleurs excellente sous tous les rap-

---

tant par les madragues que par les bateaux, 126.434 kilogrammes de poisson plus un nombre de 1.562.000 sardines. Le nombre des langoustes et homards capturés a été de 10.022. On a recueilli en outre 225 hectolitres de moules et 3.355 hectolitres de coquillages divers, tels que praires, clovisses, etc. La pêche à pied a donné les résultats suivants: coquillages, 198 hectolitres; poisson, 602 kilogrammes. Le produit total des pêches a été de 258.494 francs; le nombre des hommes employés de 651.

Dans le quartier de Toulon, on a capturé pendant la même année 139.623 kilogrammes de poisson, plus un nombre de 2.323.400 sardines, 11.500 langoustes ou homards, 1.000 hectolitres de moules, 1.700 hectolitres de divers coquillages. Les ventes se sont élevées à la somme de 331.425 francs. Hommes employés: 614.

Digitized by Google

ports, est bien insuffisante pour arrêter les progrès du dépeuplement, et le bénéfice en est vite compromis. Dès que la période d'interdiction a pris fin, les arts traînants reparaissent et fonctionnent avec une ardeur toute nouvelle. Après quelques jours seulement de ce régime, la rade est aussi nette qu'auparavant; c'est-à-dire que l'on n'y trouve plus que les poissons qui s'égarent des réserves de la marine, réserves dont je me propose de parler plus loin, ou qui rentrent dans la rade venant de la mer.

II

En parcourant la rade de Toulon on est frappé du grand nombre d'embarcations qui de l'aube au crépuscule et du soir au matin l'explorent, la fouillent dans tous les sens, ne laissant nul endroit que leurs filets ne raclent, draguent, labourent vingt fois dans une semaine. Il y a là tout un peuple qui vit de la rade et chaque jour la met à réquisition forcée. Tous ne sont pas des marins inscrits; beaucoup pêchent en fraude, à la faveur des rôles de navigation délivrés aux propriétaires des embarcations de plaisance. Ces embarcations sont au nombre de 753, dont 483 ont pour port d'attache Toulon et 270 le port de la Seyne.

Les bateaux de pêche munis d'un rôle régulier ne sont au contraire qu'au nombre de 648, savoir 277 pour le quartier de Toulon et 371 pour celui de la Seyne. Ce n'est pas sans raison que les pêcheurs autorisés se plaignent de la concurrence qui leur est faite par les embarcations de plaisance, ni sans motifs qu'ils les accusent de mettre la mer au pillage et de ruiner les eaux.

Beaucoup de ces embarcations sont montées par des individus qui n'ont aucun droit à un rôle de l'Administration maritime, ou par des pêcheurs qui au moyen du rôle de

Digitized by Google

plaisance parviennent à se soustraire aux charges et aux obligations incombant aux pêcheurs inscrits sur les matricules de la marine. Tandis que ceux-ci observent toutes les règles d'une profession honorablement exercée, se soumettent docilement aux ordres de l'Administration dont ils dépendent, respectent les règlements, ceux-là ne connaissent ni règlements, ni lois, et ne reculent pas devant les moyens les plus coupables pour s'emparer du poisson, pas même devant l'empoisonnement par des substances toxiques ou enivrantes. Ce sont généralement eux qui apportent sur les marchés des alevins n'ayant pas atteint seulement le quart des dimensions déterminées et exigées par les décrets. On peut dire qu'ils sont les plus dangereux ennemis de nos eaux. Au nombre déjà trop grand de ces braconniers, il faut encore ajouter quelques pêcheurs d'origine étrangère fixés dans les localités qui bordent la rade de Toulon. Ceux-ci sont les dignes émules des premiers.

Mais, objectera-t-on, la rade de Toulon n'est donc pas surveillée ?

La rade de Toulon est surveillée, mais les agents préposés à ce service sont loin d'être en nombre suffisant. Que peuvent deux ou trois gardes maritimes pour maintenir plus de deux milles pêcheurs dans le respect de la loi ? Il y a aussi le bateau garde-pêche, *l'Hyène*, qui concourt dans une certaine mesure à cette surveillance, mais ce bateau n'est pas attaché spécialement à la côte toulonaise. Il a de nombreuses missions à remplir dans les divers quartiers du littoral méditerranéen, et par suite ses absences sont fréquentes et de longue durée. Au surplus, il convient de considérer que l'*Hyène* remplit plutôt le rôle de bateau-inspecteur que celui de bateau garde-pêche.

Avant d'aborder l'examen des mesures qu'il conviendrait de prendre pour mettre un terme au dépeuplement de la rade de Toulon et pour lui restituer sa normale fécondité, je dirai un mot de la zone de protection que la Marine a réservée au-

Digitized by Google

tour de ses établissements et dont l'existence constitue, avec l'immense surface d'eau de ses diverses darses, un des meilleurs moyens de repeuplement.

Cette grande réserve de plus de 20 hectares est la pépinière qui alimente la rade; elle est le seul endroit où le poisson ne soit pas traqué, où le frai ne soit pas détruit. Sans elle les arts traînants auraient eu raison de la vitalité du rivage. Le marin autorisé à y faire la pêche a remarqué la fertilité merveilleuse de cette portion de mer interdite aux incursions des pêcheurs. Les poissons y sont très nombreux et y atteignent des proportions énormes. J'ai vu des dorades qui en provenaient, ne pesant pas moins de sept à huit kilogrammes. Les coquillages pullulent sur les enrochements servant de brise-lames. On y trouve notamment des huîtres et des praires en grande quantité.

La zone de protection est un exemple bon à retenir, car il démontre encore une fois l'utilité et l'efficacité des cantonnements de pêche.

III

Recherchons à présent les moyens susceptibles de remédier à la situation que je viens d'exposer.

La première mesure à prendre, celle sur laquelle tout le monde est d'accord, serait d'interdire les arts traînants en rade de Toulon d'une façon générale et de proscrire absolument l'usage du tartanon, du bourgin et du gangui. Quant à l'eissogue, on examinerait dans quelles proportions on pourrait la tolérer. Je ne cacherai pas que cette interdiction atteindrait des intérêts respectables. Un certain nombre de pêcheurs ne vivent que des arts traînants, et leurs ressources personnelles ne leur permettent guère d'en effectuer le remplacement du jour au lendemain.

Digitized by Google

M. le Commissaire de l'inscription maritime de Toulon, qui depuis longtemps administre le quartier et qui connaît, pour les avoir étudiés de près, les besoins de la population dont les intérêts lui sont confiés, pense que la difficulté pourrait être résolue par le moyen suivant : obtenir de l'Administration supérieure de la Marine qu'elle consentît à concéder à la prud'homie la pêche de la zone réservée, sous les conditions qu'elle jugerait nécessaires, et affecter le produit annuel de cette pêche à des indemnités qu'on accorderait à ceux des pêcheurs dont les filets devraient être interdits. Trois ou quatre années suffiraient pour couvrir les dépenses. J'ajouterai qu'en deux ans il y aurait assez de reproducteurs en rade de Toulon pour y maintenir une fertilité permanente. Attendre deux ans serait pour le pêcheur placer l'argent à gros intérêt. Ces petits poissons qu'il aurait laissés, il les retrouverait, et lorsqu'il pourrait s'en emparer, ils représenteraient une valeur supérieure à celle dont il se serait momentanément privé. *C'est en un mot un crédit à ouvrir à la mer.*

Vous trouverez, Messieurs, dans le rapport qui vous a été adressé par M. le Commissaire Garreau, de plus amples détails sur le projet qu'il présente.

Mais à quoi servirait d'inscrire dans les règlements la suppression des arts traînants, si d'autre part on n'empêchait pas la vente des petits poissons qu'ils capturent. Les maraudeurs et les étrangers habitués à enfreindre les lois ne se feraient pas faute d'employer ces engins s'ils conservaient la facilité de pouvoir écouler le fruit de leur rapine. Il faudrait donc faire surveiller attentivement les marchés et sévir contre les individus qui commettent le délit soit de capturer, soit de mettre en vente des poissons n'ayant pas les dimensions voulues.

La règlementation concernant les bateaux de plaisance demanderait des modifications. Un très grand nombre de ces bâteaux, ainsi que cela a été dit plus haut, se livrent à l'exercice clandestin de la pêche, et voici comment les choses

Digitized by Google

se passent : moyennant quarante centimes on délivre un permis de navigation, valable pendant un an, au propriétaire d'une embarcation qui déclare ne vouloir s'en servir que pour son agrément. Néanmoins ce rôle, dit de plaisance, permet de faire la pêche *accidentellement*.

Les rôles des bateaux de pêche ne coûtent pas beaucoup plus cher, il est vrai; mais tous les hommes qui y figurent paient une taxe à la Caisse des Invalides, et, de plus, les patrons doivent une cotisation annuelle à la prud'homie; ce rôle donne droit à l'exercice permanent de la pêche. Mais comment distinguer entre la pêche accidentelle et la pêche permanente? Un individu peut toujours déclarer qu'il pêche accidentellement, se livrât-il tous les jours à cet exercice. Alors il arrive que des pêcheurs, dans le but de bénéficier de la différence existant entre le prix d'un rôle de pêche ordinaire et celui d'un rôle de plaisance et pour s'exonérer de la redevance due à la prud'homie, déclarent simplement leurs bateaux en plaisance. C'est là le cas le plus rare. Mais en voici un qui se présente, dit-on, plus fréquemment. Il consiste dans ce que les propriétaires des susdits bateaux les louent ou les font valoir par des marins à leur solde, auxquels bien souvent la marine aurait refusé un rôle d'équipage.

Il se fait là un trafic aussi préjudiciable au bon état de la mer que contraire aux intérêts des pêcheurs.

Je crois qu'on pourrait l'empêcher, mais il ne me semble pas que le moyen préconisé par les prud'hommes permette d'atteindre ce but. Les prud'hommes demanderaient que l'on ne pût obtenir de permis de plaisance qu'en les payant un prix égal à celui des permis de pêche.

Cette disposition serait de quelque efficacité en ce qui concerne les pêcheurs de profession qui éludent les règlements et déclarent faussement leurs bateaux en plaisance; mais, d'un autre côté, il en résulterait un bien grand inconvénient, celui de reconnaître en quelque sorte un droit de pêche à des personnes qui ne sont pas dans les conditions

Digitized by Google

exigées par l'inscription maritime pour jouir de ce privilège. Ce n'est pas là certainement ce que veulent les prud'homies de la Seyne et de Toulon. On ne peut d'autre part enlever aux embarcations de plaisance la faculté de pêcher à titre de distraction; les habitants des localités maritimes s'y opposeraient et avec raison.

Il est un moyen infiniment plus simple à mon avis de remédier à cette situation; c'est celui qui consisterait à surveiller rigoureusement le rivage, et à tenir la main à ce que les embarcations de plaisance n'employassent pas les engins de pêche dont les règlements leur interdisent l'emploi.

La suppression des arts traînants sur le rivage, l'augmentation du personnel préposé à la surveillance, actuellement impuissant à raison du petit nombre de gardes dont il est composé, le maintien des réserves, voilà des mesures qui permettraient d'obtenir assez rapidement la régénération de la rade de Toulon.

IV

En dehors de la petite et de la grande rade, les quartiers de la Seyne et de Toulon comprennent des stations de pêche sur lesquelles j'ai quelques mots à dire. Dans la direction de l'Ouest sont les petits ports de Saint-Nazaire et de Bandol, appartenant tous les deux au quartier de la Seyne.

La zone dans laquelle ils sont situés n'a pas beaucoup ressenti les effets de l'appauvrissement, étant donnée la profondeur assez grande des rives, qui laisse peu de prise à l'action des arts traînants de minime dimension.

Le poisson se reproduit sur quelques points et les pêches n'ont pas, au même degré qu'à Toulon, perdu de leur importance.

Mais les grandes frayères de la côte sont à l'est, dans le golfe de Giens, dans la rade et aux îles d'Hyères. On trouve

Digitized by Google

là les stations de pêche de Portcros, d'Hyères, du Lavandou, dépendant du quartier de Toulon.

Les îles d'Hyères sont restées très poissonneuses. L'île de Portcros est la plus fertile du groupe. Son petit port ne compte que trois bateaux montés par neuf hommes; mais à la saison favorable, plus de quarante bateaux s'y donnent rendez-vous.

On avait pensé que les criques de Portcros se prêteraient à la culture de l'huître ou de la moule. Des essais de mytiliculture furent tentés dans la petite baie de Portcros; ils ne donnèrent aucun résultat. Les eaux sont trop vives et trop salées aux environs des îles d'Hyères pour que la culture des coquillages y ait des chances de succès.

La petite île de Bagau est un bon lieu de pêche; on y capture fréquemment des poissons de belle dimension, et les palangres peuvent y fonctionner avec avantage: ce qui indique que les arts traînants y ont peu d'accès. Je dois dire que les îles d'Hyères se prêtent peu à l'emploi de ces engins, leurs rives étant presque partout abruptes et dépourvues de plage. plage.

Je ne connais pas d'endroit plus nettement indiqué pour recevoir un cantonnement de pêche. Que l'on choisisse pour cela la petite île de Bagau, l'île de Porquerolles ou l'île du Levant, j'ai d'avance la certitude que les résultats seront excellents. De ces trois dernières, l'île de Bagau, à raison de sa petite étendue et de l'escarpement de ses bords, serait celle où la surveillance offrirait le plus de facilité.

Si des îles on regarde la terre, on a devant soi la rade d'Hyères, l'un des points les plus fertiles de la Méditerranée avec la rade de Toulon. Sa grande étendue, son éloignement par voie de mer des centres de population, la profondeur de ses fonds l'ont préservée des atteintes funestes des filets traînants. A gauche est le mouillage de la Badine, où l'on trouve le cardium et l'huître pied-de-cheval, à droite la rade de Bormes.

Ces eaux ne sont pas seulement fréquentées des pêcheurs

Digitized by Google

d'Hyères, du Lavandou, de la Seyne et de Toulon, les pêcheurs italiens, particulièrement ceux de Gênes, y viennent dans la belle saison, et, ce qui est pénible à avouer, ils y capturent plus de poissons que les nôtres. Ils ont sur ces derniers, entre autres avantages, celui d'être pourvus de meilleurs filets, d'avoir des bateaux plus appropriés à la marche et on dit aussi d'être plus laborieux.

Ils ne recourent cependant jamais à des procédés de pêche coupables, et leurs filets sont conformes au règlement. Leur pêche préférée est la pêche des poissons migrateurs dits *blancs*, qui a tant perdu de son importance à Toulon. Grâce à la sobriété exceptionnelle qui est le propre des marins italiens, ils emportent chez eux la presque totalité du gain réalisé dans la campagne, gain qui s'augmente encore des bénéfices que leur procure le commerce des filets auquel ils se livrent entre temps. C'est là une perte sèche pour notre pays. Ne peut-on voir dans ce fait un signe de la décadence des grandes pêches sur le littoral méditerranéen?

Pourquoi les pêcheurs de la Provence, naguère si habiles, si ingénieux dans leur industrie, ne sont-ils plus en état de lutter contre la concurrence que leur font les Génois? Pourquoi sont-ils obligés de souffrir que ceux-ci viennent jusque dans nos eaux s'emparer sous leurs propres yeux du poisson qu'ils ont à leur portée? On dit, et je n'oserais combattre une telle opinion, que cela est dû à l'habitude qu'ils ont prise de pratiquer la pêche aux petits arts traînants, cette pêche qui convient à des vieillards ou à des oisifs et non à des marins exercés, habitués à la mer, et dont le concours est toujours prêt pour la défense de la Patrie.

Trouvant dans les rades et les calanques dont ils sont maintenant les hôtes familiers le gain qui, par suite de l'augmentation des produits de la mer, leur assure une tranquille existence, seul bonheur auquel ils aspirent, ils ont délaissé les grandes pêches; au lieu d'aller comme autrefois quérir

Digitized by Google

au large le beau poisson ou en attendre le passage, leurs expéditions ont pour terme la rade et la calanque : c'est au rivage appauvri qu'ils demandent des ressouces qu'il ne peut déjà plus leur donner.

Leurs filets sont insuffisants; leurs bateaux, pitoyablement établis pour la plupart, incapables de tenir la mer.

Voici une remarque faite à bord de l'*Hyène* sur laquelle M. le Préfet maritime de Toulon avait eu l'obligeance de me donner passage qui montrera combien est grande l'incurie ou, si l'on veut, l'indifférence de nos pêcheurs.

Partis de Toulon à huit heures du matin pour nous rendre à Saint-Tropez où nous sommes arrivés à huit heures du soir, par un temps qui rendait la mer très facile, nous n'avons vu sur un parcours de 50 kilomètres environ et pendant douze heures de traversée, que trois bateaux de pêche, dont un aux îles d'Hyères; encore faut-il ajouter que ces bateaux se tenaient au plus près du rivage. Le commandant de l'*Hyène*, M. Vincenot, a été témoin du fait.

Ainsi trente années de pêche aux arts traînants ont suffi pour qu'un changement complet s'opérât dans les habitudes de nos marins, et fît péricliter une industrie dans laquelle ils occupaient une des premières places.

Je ne crois pas méconnaître la pensée qu'avait eue le législateur lorsqu'il institua le privilège des pêches maritimes au profit des inscrits, en supposant que ce privilège devait avoir pour résultat de perpétuer chez eux l'habitude et le goût de la vie maritime, et de les retenir dans un métier que l'État peut leur demander d'exercer à son profit jusqu'à l'âge de cinquante ans.

Ce que nous voyons à Toulon et ailleurs répond-il entièrement à cette pensée? Avec les ganguis, les tartanons, point n'est besoin de connaître beaucoup la mer, de savoir lutter contre les mauvais temps.

Pour relever les grandes pêches maritimes qui sont en effet l'école où dès le bas âge se forme le marin, la suppression des arts traînants, en dedans de trois mille de la côte, paraît

Digitized by Google

une condition indispensable, car les arts traînants sont à la fois une cause de ruine pour le rivage et une cause d'affaiblissement pour la grande navigation.

V

Il me reste, pour compléter l'étude que je viens de faire de la côte toulonaise, à traiter la question si importante de la culture des coquillages, et plus particulièrement de la culture de l'huître et de la moule dans la rade de Toulon. Quelques mots d'historique auront à cette place leur utilité.

Je crois superflu de m'arrêter aux prétentions de quelques personnes qui se sont décerné ou se sont fait attribuer le mérite de la création de l'industrie ostréicole en France. Tout le monde s'accorde à reconnaître que le mérite en revient tout entier à l'illustre professeur du Collège de France, M. Coste. L'industrie ostréicole est une conquête de la science, elle en est une des plus belles applications. M. Coste en avait rapporté d'Italie l'idée première; cette idée il l'a fait germer et fructifier. C'est lui qui a assigné à l'ostréiculture les règles, déterminé les lois, établi les méthodes qui en ont fait une des industries les plus prospères du littoral de l'Océan.

Espérons qu'un jour, dans une des stations que les découvertes de M. Coste ont enrichies, les populations élèveront un monument à la mémoire de l'homme et du savant qui attend encore ce témoignage de reconnaissance.

Au retour du voyage qu'il venait de faire en Italie et au cours duquel il avait étudié les procédés en usage au lac Fusaro, M. Coste décida l'Administration de la marine à entreprendre des essais de repeuplement sur les côtes de l'Océan où déjà l'appauvrissement des gisements huîtriers se manifestait d'une façon sensible. Tous les essais ne donnè-

Digitized by Google

rent pas au début des résultats également heureux, mais ils indiquèrent au savant qui les dirigeait la marche qu'il fallait désormais suivre. Les espérances qu'ils laissaient entrevoir déterminèrent chez M. Coste et chez ses collaborateurs un redoublement d'énergique persévérance qui les conduisit tout droit au succès définitif. L'industrie ostréicole était créée.

L'initiative privée, séduite par le succès des opérations faites sous les auspices de l'Administration maritime, se décidant à entrer dans la voie que M. Coste avait tracée, vint bientôt apporter sa sanction à l'œuvre de ce savant. Les terrains émergeants du littoral océanien se couvrirent successivement de parcs, et, à l'heure actuelle, il n'est pas une seule parcelle du rivage, susceptible de recevoir une exploitation ostréicole, qui ne soit l'objet de cent demandes. On sait l'extension que l'ostréiculture a prise sur les côtes de l'Océan. Je n'ai pas besoin de rappeler que deux cent mille personnes en vivent aujourd'hui.

L'œuvre de M. Coste est, malgré tout, restée incomplète. Le littoral méditerranéen n'a pas encore été appelé à en recueillir les bénéfices. Les bancs d'huîtres sont entièrement anéantis, les habitants des provinces méridionales réduits à consommer les produits qu'on leur adresse des stations de l'Océan.

Les expériences qui furent entreprises dans l'étang de Thau, à Toulon, à Villefranche, à Saint-Tropez, ne donnèrent pas de résultats aussi satisfaisants que ceux que l'on avait obtenus dans l'ouest; elles furent abandonnées. Mais M. Coste les aurait sans aucun doute recommencées et conduites à bonne fin, si la mort n'était venu interrompre le cours d'une vie aussi bien et aussi utilement remplie que la sienne.

Je ne crois pas, en effet, qu'il faille renoncer à l'espoir d'introduire dans le bassin méditerranéen l'industrie qui fait la fortune de nos rives de l'Atlantique; mon opinion à cet égard repose sur des indications sérieuses, sur des faits précis que la Commission sera à même d'apprécier. Je con-

Digitized by Google

viens toutefois que les points sur lesquels elle pourrait dans la Méditerranée fructueusement s'exercer sont moins nombreux que dans l'Océan. Le régime des deux mers est en outre très différent. La marée, que les parqueurs de l'Ouest savent si habilement utiliser, est absente dans la Méditerranée. Mais cela ne constitue pas un réel désavantage si l'on s'en rapporte à l'exemple que nous fournit la petite mer de Tarente, où l'ostréiculture est prospère depuis que les Romains et peut-être les Grecs l'y ont importée.

Cette dernière digression me conduit au point où je voulais en venir, c'est-à-dire à la rade de Toulon, que j'ai déjà rapprochée de la petite mer de Tarente.

La rade de Toulon semble réunir les conditions les plus favorables à la culture de l'huître, de la moule et des autres coquillages comestibles qui y viennent naturellement.

Il fut un temps où la côte toulonaise était aussi fertile en coquillages qu'en poissons. On retrouve encore dans le golfe de Giens la trace de plusieurs gisements huîtriers, et, dans la rade d'Hyères, M. le Commissaire de l'inscription maritime de Toulon a pu reconnaître les emplacements occupés autrefois par douze bancs sur des tufs calcaires.

La rareté de l'huître, sur cette portion de la rive provençale, ne remonte pas au delà du commencement de ce siècle. Il y avait à cette époque, dans la rade même de Toulon, plusieurs gisements d'une grande richesse et qui fournissaient des produits d'une qualité sans pareille. Les travaux de dragage, exécutés par la marine en vue d'approfondir le port, les pêches abusives dont ces agglomérations ont été l'objet en ont amené successivement l'épuisement, la ruine et la disparition presque complète. Aujourd'hui, on ne rencontre plus que quelques huîtres isolées, mais qui n'ont, il faut le reconnaître, rien perdu de la saveur qui leur avait valu une réputation méritée.

C'est en 1859 que furent commencés, d'après les indica-

Digitized by Google

tions de M. Coste, dans la rade de Toulon, les essais ayant pour but : 1° la reconstitution des gisements disparus ; 2° la détermination des méthodes qui conviennent à la culture de l'huître dans la Méditerranée.

Le lieu choisi pour les expériences était la baie de la Seyne. On versa sur des points que l'on croyait propices à la conservation et à la reproduction des mollusques, des huîtres mères originaires d'Arcachon et des côtes de l'Angleterre. D'autres sujets de même provenance furent placés dans des paniers immergés à une profondeur convenable, ainsi que cela se pratique à Tarente.

Autour des parcs on avait disposé des collecteurs consistant en des pièces de bois et des fascines. A la saison du frai, les huitres renfermées dans les paniers avaient émis du naissain en assez grande quantité ; leur croissance fut rapide et s'accusa durant tout l'été par les pousses vigoureuses qui caractérisent les sujets en parfait état de santé. Les huîtres des parcs donnèrent au contraire peu de frai, furent envahies par les moules, recouvertes par la vase et ne tardèrent pas à périr.

Au bout d'une année, elles avaient toutes succombé.

Les expériences qui n'avaient paru ni concluantes ni favorables furent abandonnées. Je crois que cette détermination fut un peu précipitée. Les reproducteurs ne s'étaient pas acclimatés, c'est vrai, mais ils avaient frayé, et c'était là le point essentiel, le polnt capital.

Et pouvait-on sans témérité espérer que des huîtres adultes, habituées, comme celles venant de l'Angleterre par exemple, à des eaux vives et froides, s'accommodassent aisément des eaux de la Méditerranée dont la salure est plus grande et la température plus élevée, et qu'elles y accomplissent sans trouble l'acte de la reproduction ?

Il n'est pas douteux que certaines variétés s'acclimatent facilement : telles sont l'huître du Portugal et l'huître de Virginie ; mais ces espèces ont une plus grande vigueur, une plus grande vitalité que notre huître française, l'*ostrea*

Digitized by Google

edulis; et d'ailleurs la propagation de ces premières présente plus d'inconvénients que d'avantages.

Je ne prétends donc pas dire qu'il eût fallu recourir à ces espèces, mais je crois que si l'on s'était adressé à des sujets originaires de la Méditerranée et plus particulièrement aux huîtres natives de la rade de Toulon, les résultats eussent été, selon toute probabilité, infiniment meilleurs. On aurait ainsi évité la redoutable difficulté de l'acclimatation, difficulté qui a été la source de bien des déceptions et de bien des découragements. D'autre part, j'ai appris que les expériences n'avaient pas été conduites avec toutes les précautions exigées en pareil cas. Au lieu de disperser les huîtres mères sur le parc d'essai, on les avait accumulées les unes sur les autres; ainsi disposées, elles ne recevaient la nourriture qu'en quantité insuffisante, et de plus la vase, en comblant les interstices formés par l'agglomération de tant d'invidus, étouffait ceux qui résidaient dans les couches inférieures.

Il convient de ne pas faire retomber sur M. Coste, bien qu'elle eût été faite d'après ses ordres, l'insuccès de cette tentative, ni d'en rendre responsables les agents de la marine qui lui ont prêté, comme cela est dans leurs habitudes, le concours le plus intelligent et le plus dévoué. En 1859, l'ostréiculture en était encore dans la phase expérimentale, dans la période des tâtonnements. La science et la pratique n'avaient pas encore fixé les règles immuables qui en font une industrie aussi sûre, aussi rationnelle, que s'il s'agissait de l'élevage d'un troupeau. Les procédés qui réussissaient dans l'Océan pouvaient-ils, à cause de la différence du régime des deux mers, être, sans modifications, appliqués dans la Méditerranée? Les méthodes usitées à Tarente et au lac Fusaro n'étaient-elles pas préférables? Telles étaient les multiples questions qu'il y avait à résoudre. Il s'agissait, on le voit, non d'une simple mise en application, mais de recherches nouvelles et spéciales. Il eût fallu que M. Coste pût lui-même en surveiller la marche.

Digitized by Google

Mais M. Coste ne pouvait être à la fois sur les côtes de l'Océan et sur les rives de la Méditerranée. Ses collaborateurs, malgré le zèle et la bonne volonté qui les animaient, n'étaient pas en état de suppléer à l'action du maître, car il leur manquait cette chose indispensable qui s'appelle l'expérience.

Pour ces divers motifs auxquels d'autres vont bientôt s'ajouter, je crois que le dernier mot n'est pas dit sur l'introduction de l'industrie ostréicole dans le midi de la France. Beaucoup de fonctionnaires de la marine partagent cette manière de voir, entre autres M. Garreau, commissaire à Toulon, qui a de sa personne dirigé les tentatives qui furent faites de 1860 à 1864 dans l'étang de Thau et qui possède, par conséquent, une compétence particulière dans la question.

Nous pensons donc que l'ostréiculture a de grandes chances de réussite à Toulon. Notre conviction repose d'abord sur des faits que chacun peut observer tous les jours, et ensuite sur les expériences que l'on a faites dans la rade depuis 1859. Toutes les fois, me disait un ingénieur de la marine, que nous plaçons dans la mer un corps résistant quelconque, soit un bloc de pierre ou de béton, soit une planche ou une poutre, si le moment de l'immersion coïncide avec la période du frai, ce corps reçoit immédiatement du naissain d'huîtres.

Le fait a été observé maintes fois dans la darse de Castigneau.

Le naissain d'huîtres semble surtout rechercher les parties des murailles recouvertes de pouzzolane. Dans un mémoire curieux et intéressant à plus d'un titre, publié par un des inspecteurs des ponts et chaussées les plus distingués de la marine, l'auteur, M. Raoulx, raconte qu'immédiatement après la construction du bassin n° 2 de Castigneau, que l'on avait laissé plein d'eau de mai à novembre, le frai d'huître s'était porté en si grande quantité sur les parois, que l'on pouvait évaluer à mille le nombre des jeunes huîtres fixées sur une surface de un mètre carré. Voilà des indications précieuses, qui pourraient servir de bases à des recherches

Digitized by Google

nouvelles. Elles prouvent : 1° que la reproduction s'accomplit parfaitement dans la rade de Toulon ; 2° que les eaux de cette rade sont favorables à l'industrie ostréicole.

C'est ce qui a sans doute déterminé MM. Gasquet et Malespine à reprendre, pour leur propre compte, le premier dans le golfe de Giens, le second dans la baie de la Seyne, avec un courage et une persévérance qui les honore, les essais interrompus en 1860.

Pour rendre plus claire et plus compréhensible la description que je vais faire de leurs établissements, il est nécessaire que je complète les renseignements généraux fournis plus haut sur la rade de Toulon.

VI

Les coquillages les plus connus de la rade sont l'huître, la moule, la praire double (venus verrucosa), la praire simple (cardita sulcata), la clovisse (tapes) et le cardium. Ce dernier est peu apprécié.

L'huître est représentée par deux variétés, par l'huître ordinaire, dite *ostrea edulis*, et par une petite huître dont le nom scientifique est *ostrea plicatula* ou *ostrea stentina*. Je dirai en passant que l'huître ordinaire se pêchait anciennement à Leucate, Narbonne, Cette, Port-de-Bouc, Aigues-Mortes, aux îles d'Hyères; on la trouve encore à Venise, à Brindisi et à Tarente.

C'est à tort que l'huître de la Méditerranée est prise pour l'huître pied-de-cheval. Elle ne diffère pas de celle de l'Océan. Le pied-de-cheval existe dans les deux mers; on en trouve à Cette comme dans la Manche; seulement c'est un animal isolé, trop vieux, croit-on, pour se reproduire, et qui ne forme jamais d'agglomération.

Quant à l'*ostrea edulis* de la rade de Toulon, elle ne le

Digitized by Google

cède ni comme goût, ni comme forme à celle des côtes de la Bretagne et de la Normandie.

Traitée convenablement dans un parc, elle peut atteindre la taille de 10 à 12 centimètres. La coquille en devient légère, translucide, dure et nacrée à l'intérieur et rend un son cristallin quand on la frappe. Les pousses périodiques s'indiquent à l'extérieur par des dentelures tuyautées, légères et délicates. L'animal est bien nourri, sans être trop volumineux ni trop gras, et son exquise saveur lui a valu, avons-nous dit, une grande réputation parmi les habitants du Midi, réputation qui ne se serait pas localisée si la culture de l'huître était en faveur dans la Méditerranée.

Enfin, j'ajouterai qu'entre l'huître de Quimper, huître excellente et très réputée, et l'huître de Toulon, il existe les plus grandes analogies.

L'*ostrea plicatula* est une petite huître que l'on ne trouve en France que dans la zone réservée de la rade de Toulon; en Italie elle se rencontre dans le golfe de Gênes et dans le golfe de Naples; on la voit aussi sur les côtes d'Afrique. Elle vit isolément ou par groupe, fixée à la paroi des rochers, et ne forme jamais ce que l'on appelle un gisement, du moins on n'en connaît pas sur les côtes de France et d'Italie. La coquille en est petite, rugueuse, irrégulière et ne dépasse guère la grosseur d'une forte noix; l'intérieur, bien nacré, a une teinte légèrement verdâtre; la valve inférieure est profonde. L'*ostrea plicatula* n'est pas moins recherchée que sa congénère.

Si, comme nous l'avons dit, l'huître devient rare en rade de Toulon, en revanche la moule y pullule absolument et la qualité en est supérieure. On en distingue deux sortes : la moule à chair rouge (modiola burbata) et la moule ordinaire.

La moule à chair rouge est la plus appréciée; elle est aussi la moins commune.

La multiplication de la moule a lieu dans des proportions inimaginables. Dès qu'un morceau de bois tombe à la mer il est immédiatement envahi par ce mollusque. Ce coquil-

Digitized by Google

lage est celui qui convient le mieux aux eaux de la Méditerranée; on le trouve un peu sur tous les points du littoral : à Berre, à Marseille, à Cette, à la Nouvelle, etc. Toutefois, il devient rare dans la direction de l'est à partir de Toulon.

La praire double et la praire simple ont toujours existé dans la rade; elles constituent pour les gourmets du midi un mets des plus délicats. La belle praire double se vend à Toulon jusqu'à 2 fr. 50 c. la douzaine. Beaucoup la préfèrent à l'huître. Sa dimension maximum est de 7 centimètres à 7 centimètres 1/2. La coquille, bien remplie, contient un animal blanchâtre aussi volumineux dans une praire moyenne que dans une huître de 10 centimètres.

La praire simple n'est pas, ainsi que sa dénomination vulgaire le laisse supposer, la congénère de la praire double; elle ressemble plutôt à la coque de l'Océan (cardium edule), et par la forme extérieure et par la dimension. Seulement, sa chair, rosée et savoureuse, est d'un goût bien supérieur à celle de cette dernière.

La clovisse est un coquillage universellement goûté des méridionaux; elle a dans la Méditerranée des qualités sous le rapport du goût que ne possède pas la clovisse de l'Océan. Il s'en fait une grande consommation à Cette, Marseille, Toulon, Antibes, Cannes, Nice; l'étang de Thau, qui en produit pour plus de cent cinquante mille francs chaque année, ne peut suffire aux besoins de la consommation. Les Toulonais apprécient particulièrement la clovisse striée (*tapes decussata*) qui vient dans le gravier et n'existe, ainsi que la praire, que dans les dépendances de l'arsenal. D'après un renseignement qui m'a été donné, il paraît que la clovisse de Cette (*tapes texturata*), qui vient dans la vase, était inconnue, il y a vingt ans, dans les eaux de Toulon; elle y fut introduite d'une façon tout accidentelle. Un bateau portant du vin, venant de Cette, en jeta quelques sasses et cela a suffi pour en peupler toute la partie de la rade comprenant le canal de la Seyne et ses approches, et le port marchand dit de la Rode.

La praire double, la praire simple, la clovisse et tous

Digitized by Google

les coquillages en général sont l'objet d'une pêche excessive. Aucune disposition les concernant n'est contenue dans le décret de 1862, lequel s'occupe particulièrement de la conservation des huîtrières. Les trois premiers deviennent chaque jour plus rares dans la rade ; on se demande comment les rateaux-dragues dont on fait usage pour s'en emparer et dont aucun règlement ne limite l'emploi ne les ont pas encore totalement détruits. On est bien obligé de reconnaître là l'effet de la prodigieuse fertilité des eaux de Toulon.

Les établissements piscicoles de Toulon.

ÉTABLISSEMENT DE MM. GASQUET FRÈRES.

Dans un rapport que j'eus l'honneur d'adresser à M. le Ministre de l'Instruction publique en 1878, à la suite d'une mission dont il m'avait chargé sur les côtes de la Méditerranée, je rendais compte des essais entrepris par MM. Gasquet frères sur l'élevage artificiel des coquillages dont il est parlé plus haut, ainsi que sur quelques fruits de mer tels que l'oursin et le violet (ascidia cynthia).

Le parc choisi pour leurs expériences, situé dans le golfe de Giens, mesurait environ 10 hectares de superficie. Ses rives, en pente douce et recouvertes d'algues, étaient assez semblables aux crassats d'Arcachon sur lesquels la culture de l'huître réussit si bien.

L'analyse des eaux que j'avais fait faire au Collège de France prouvait l'excellence de leur qualité.

Ce parc était divisé en plusieurs compartiments ; dans chacun d'eux, selon la nature des fonds, on avait réparti les différentes espèces dont on poursuivait l'éducation et la propagation : sur les fonds herbeux étaient les huîtres, les moules, les violets ; sur les fonds sablonneux les praires, les clovisses et les oursins.

Digitized by Google

Les huîtres provenaient d'Arcachon. Beaucoup étaient encore attachées à leurs collecteurs; les autres, à l'état de naissain, avaient été enfermées dans des caisses ostréophiles. Autour de leur demeure étaient disposés pour recevoir le frai des collecteurs de différentes sortes : tuiles recouvertes de chaux hydraulique, pierres schisteuses, pièces de bois.

A l'époque où je visitai l'établissement de Giens, installé seulement depuis une année, on avait obtenu avec les huîtres les résultats suivants : une première et rapide croissance s'était manifestée au printemps; mais, au moment où les chaleurs de l'été, très intenses dans la presqu'île de Giens, commencèrent à se produire, leur développement fut subitement arrêté et on ne put constater la moindre trace de reproduction ni sur le sol ni sur les collecteurs.

Il est vrai de dire qu'on avait rarement vu de sècheresse aussi grande que celle qui se produisit en 1877; pas une seule goutte de pluie n'étant tombée durant quatre mois, la salure des eaux du parc s'était sensiblement augmentée. Il n'y avait donc rien d'étonnant que des sujets à peine adultes et soumis aux épreuves de l'acclimatation ne se fussent pas reproduits et n'eussent pas grandi. Il y avait au contraire ceci d'encourageant : aucun des sujets en expérience n'avait succombé; tous étaient, au contraire, pleins de vigueur et de santé.

Si les huîtres ne donnèrent pas une entière satisfaction aux espérances de MM. Gasquet frères, les moules les dédommagèrent largement. Après une année de séjour dans le parc, leur taille était doublée et même triplée. Les collecteurs et les clayonnages d'enceinte étaient couverts de naissain; le frai s'était même porté jusque sur les cordages d'une madrague située à plus de 200 mètres de là. Il n'est pas possible de nier que ce frai ne provint du parc, car il n'existe point de moules dans cette partie du golfe. Notons en passant que les reproducteurs étaient natifs de la rade de Toulon.

Digitized by Google

On obtint également, quoique dans une proportion moindre, de bons résultats avec les praires et les clovisses. Ces mollusques grandirent et se multiplièrent. Mais, contre toute attente, leur frai alla se déposer en partie sur des corps flottants et plus spécialement sur les lièges et les cordages de la madrague à laquelle je viens de faire allusion.

Le phénomène est précieux à enregistrer : il indique la direction dans laquelle des recherches nouvelles pourront être faites à l'effet de recueillir le frai de ces coquillages.

Les violets grandirent mais ne se reproduisirent pas.

Les oursins se propagèrent et donnèrent lieu à un fait d'observation qui avait jusqu'alors échappé à tout examen : celui de la reproduction de ces échinodermes en lieu privé. C'est ainsi que j'ai pu voir dix ou douze petits, pas plus gros chacun qu'une noisette, réunis autour d'un couple qu'on avait isolé pour l'expérience et qui bien certainement leur avait donné naissance.

De l'ensemble des faits qui précèdent, j'avais, dans mon rapport au Ministre, tiré des déductions qui laissaient entrevoir une issue heureuse à ces tentatives. Mes prévisions ne se sont pas réalisées aussi complètement que ces prémices le faisaient espérer. Cela tient à des circonstances fortuites et malheureuses. En 1879, les parcs de Giens furent envahis par une multitude de dorades qui, en quelques jours, détruisirent les coquillages de la concession.

En présence de cette invasion, dont le retour était à craindre, MM. Gasquet frères ne se sont pas, comme tant d'autres l'eussent fait, laissés aller au découragement. Plus confiants que jamais dans l'avenir de leur entreprise, et mûris par une expérience qui leur manquait au début, ils ont abandonné la plage de Giens, trop sujette aux attaques des bandes voraces, trop exposée aux mauvais temps, et transporté le siège de leur exploitation dans les lônes des salins d'Hyères où les invasions meurtrières ne sont pas à craindre et où il ne se produit pas, comme sur les parcs de Giens, grâce à une petite rivière, nommée le Gapeau, qui s'y

Digitized by Google

répand, des différences sensibles dans le degré de saturation des eaux.

Les nouveaux essais de MM. Gasquet ont toujours pour objet la culture des coquillages, mais ils portent aussi sur l'élevage des poissons en captivité.

Cette dernière partie de leur programme n'est pas la moins intéressante. C'est la première tentative sérieuse de pisciculture qu'on ait faite sur notre littoral de la Méditerranée ; un grand intérêt est attaché à sa réussite.

Bien que l'établissement n'ait été fondé que depuis le commencement de l'année dernière, des résultats ont déjà été obtenus. Comme dans les parcs de Giens, c'est encore la moule qui a donné les meilleurs. En trois mois, les sujets parqués ont pris un développement que l'on peut évaluer au triple de leur taille primitive. Cent bouchots de la forme de ceux que l'on emploie dans l'anse de l'Aiguillon ont été recouverts de naissain. Bientôt il sera nécessaire d'en doubler le nombre, tant a été rapide la croissance des jeunes qui s'y sont attachés.

Les huîtres ont fait quelques progrès au printemps et ont acquis la teinte verte des huîtres de Marennes. Mais rien n'a été encore constaté sous le rapport de leur reproduction.

Même succès qu'à Giens sur les praires et les clovisses : accroissement et propagation. J'aurai l'honneur de présenter à la Commission quelques spécimens des coquillages nés et élevés à l'établissement des lônes, afin qu'elle puisse s'assurer que la question de la culture méthodique de la clovisse a été à peu près résolue par les soins de MM. Gasquet frères.

En ce qui concerne l'élève des poissons de mer, l'expérience est à recommencer. Les froids intenses du dernier hiver, dont la Provence a ressenti les effets, ont fait mourir les alevins de sole, de loup, de mulet, etc., introduits dans les viviers. Seule, l'anguille a résisté, grâce à la faculté qu'elle a de s'enfouir dans le sol pour se préserver des rigueurs des saisons. On ne peut évidemment attribuer la perte de ces alevins à la séquestration dont ils sont l'objet. Les poissons

Digitized by Google

de l'étang des Salins n'ont pas été plus épargnés et, de plus, on a constaté de grandes mortalités dans les étangs de Berre et de Caronte.

Mon sentiment sur l'établissement des lônes est celui-ci : considérée au point de vue industriel, l'entreprise est en bonne voie ; considérée sous le point de vue expérimental et scientifique, elle a fourni des indications d'où il résulte que la moule et le menu coquillage peuvent être élevés selon des méthodes aussi rationnelles que celles que l'on applique à l'ostréiculture, et que ces coquillages peuvent être, par conséquent, l'objet d'une exploitation fructueuse sur beaucoup de plages du littoral méditerranéen.

ÉTABLISSEMENT DE M. MALESPINE.

M. Malespine, concessionnaire du parc de Brégaillon sur les rives de la baie de la Seyne, est, lui aussi, un des partisans les plus ardents et les plus convaincus de la conchylioculture dans la Méditerranée. Depuis 1871, époque à laquelle il installa son parc, il n'a ménagé ni sa peine ni sa bourse pour faire accomplir des progrès à cette branche de la science aquicole, et je puis dès à présent dire que ses efforts n'ont pas été infructueux.

Le parc de Brégaillon mesure environ six hectares de superficie ; ses fonds de nature argilo-calcaire sont recouverts par endroits d'une légère couche de vase très propice au développemeut des coquillages.

L'emplacement qu'il occupe est heureusement choisi. Quelques torrents partant des montagnes voisines y versent des eaux douces dans une bonne mesure, et cela durant la majeure partie de l'année. Cette portion de la rade d'ailleurs est fertile en coquillages. On y trouve à la fois l'huître, la moule, la praire et la clovisse. Tant de conditions favorables n'avaient certainement pas échappé à l'œil expérimenté de M. Malespine.

Digitized by Google

La concession, bien abritée et d'une surveillance facile, a pour première enceinte une rangée de gros pieux enfoncés dans le sol et reliés entre eux par des fils de fer placés à des hauteurs différentes. C'est l'enceinte de protection. Elle a pour but, et ce n'est pas une précaution inutile, de mettre le parc à l'abri des tentatives des maraudeurs.

A l'intérieur sont disposés d'autres piquets qui soutiennent les cordages destinées à remplir l'office de collecteurs. Selon une ingénieuse disposition imaginée par M. Malespine, et qui dénote de la part de son auteur une connaissance parfaite des mœurs des coquillages, les cordages dont le diamètre serait trop étroit pour recevoir de grandes quantités de naissain, ont été revêtus de cylindres formés par l'assemblage de plusieurs planches ; de cette façon, non seulement la surface offerte à la prise du frai est notablement plus considérable, mais le détroquage des jeunes qui s'y sont fixés devient d'une facilité extrême. Je n'hésite pas à dire que je n'ai vu, jusqu'à ce jour, d'appareil plus complet et qui fut mieux approprié à l'usage auquel il est destiné. Outre ces appareils propres à recevoir spécialement le frai des moules, on a distribué, dans les différentes parties du parc, des collecteurs pour le naissain d'huîtres, consistant en des pièces de bois et en des tuiles recouvertes d'un enduit composé de sable et de chaux hydraulique. Enfin un chaland amarré au centre du parc sert d'atelier pour les diverses manipulations auxquelles donne lieu la pratique de la conchylioculture. Ce bateau est en quelque sorte le chef-lieu de l'exploitation.

Les opérations de M. Malespine ont pour but : 1° l'éducation dans toutes ses phases, c'est-à-dire depuis la reproduction jusqu'à la taille comestible, de l'huître indigène ; 2° l'élevage et l'engraissement des huîtres de l'Océan et du Portugal ; la culture de la moule ; 4° la culture des menus coquillages.

Les résultats obtenus sur l'huître indigène sont des plus satisfaisants. La reproduction a eu lieu, les collecteurs ont

Digitized by Google

reçu du naissain en assez grande quantité et le développement s'en est accompli avec beaucoup de rapidité. J'ai recueilli moi-même sur un des collecteurs immergés depuis deux ans et demi une huître ne mesurant pas moins de douze centimètres.

Je ferai remarquer que ces résultats ont une portée incontestable ; ils démontrent jusqu'à l'évidence que la reconstitution des huîtrières de la rade rendrait la pratique de l'ostréiculture aussi avantageuse à Toulon que sur les côtes de l'Océan. Et si les collecteurs immergés dans le parc de Brégaillon ont récolté moins de naissains que n'en récoltent ceux placés dans le bassin d'Arcachon et dans la rivière d'Auray, cela tient sans aucun doute à ce que les huîtres en état d'émettre du frai sont moins nombreuses à Toulon que dans ces deux dernières localités.

Les huîtres d'Arcachon profitent dans les eaux de la Seyne et y acquièrent sous le rapport du goût des qualités rares.

Il suffit de dix-huit mois pour qu'une élève de cinq à six centimètres atteigne à la taille de huit à neuf centimètres.

La question assez importante de savoir si les huîtres originaires de l'Océan étaient aptes à se reproduire dans la Méditerranée n'est pas encore entièrement résolue au parc de Brégaillon. J'ai examiné attentivement les naissains que portaient les collecteurs et presque tous m'ont paru présenter les caractères de l'huître indigène. Il y a cependant des probabilités pour que la reproduction ait eu lieu, mais on ne sera fixé à cet égard que l'année prochaine, alors que les jeunes sujets auront pris un développement qui permettra de distinguer les différences qui caractérisent les divers types. Si le doute existe à cet égard en ce qui concerne l'huître de l'Océan, il ne subsiste plus en ce qui concerne l'huître du Portugal. Celle-ci s'est reproduite dans une large proportion. Son frai, facile à reconnaître, s'est fixé indistinctement sur tous les collecteurs. Il convient

Digitized by Google

de dire que la portugaise s'accommode aisément de toutes les eaux, qu'elles soient saumâtres ou très salées. Malgré cette faculté qu'elle a de pouvoir s'acclimater et se propager partout, et bien qu'elle ait un assez grand nombre de partisans parmi les consommateurs, il serait préférable, croyons-nous, d'introduire une espèce meilleure et plus précieuse dans la rade de Toulon. L'huître du Portugal est loin d'avoir la saveur de l'huître française.

Les expériences de M. Malespine relatives à l'ostréiculture se complètent par des essais sur l'élevage, dans des caisses ostréophiles, de naissains de détroquage, provenant d'Auray; l'épreuve a de ce côté encore parfaitement réussi.

Depuis quelque temps déjà l'établissement de Brégaillon livre régulièrement à la consommation de belles et grosses huîtres grandies dans ses parcs.

Les praires ont très belle apparence, celles notamment que l'on a fait venir de la Grèce. On a acquis la certitude qu'elles se sont propagées. Mais c'est surtout dans la culture de la moule que les essais de M. Malespine ont été couronnés d'un plein succès. Les cordages, les cylindres, les pieux se sont recouverts d'une épaisse couche de jeunes moules. Les bouchots de l'anse de l'Aiguillon, les cordages de Tarente ne sont pas mieux garnis. En deux ans les naissains ont atteint les dimensions qui les rendent comestibles.

Les moules de la rade de Toulon sont très réputées pour leur goût, mais elles sont meilleures encore lorsqu'elles ont été traitées dans un parc. L'établissement de Brégaillon est maintenant en état d'en produire tous les ans plusieurs milliers de kilogrammes.

Mon rapport serait incomplet si je ne signalais les tentatives faites par le patron Garnier dans la darse du Mourillon, sur la conservation et la propagation de la petite huître de Toulon, sur l'*ostrea plicatula*, et si je ne

Digitized by Google

disais que ces tentatives se sont traduites par le développement assez rapide des huîtres soumises à l'expérience.

Enfin, on m'a fait part d'un projet intéressant et d'une réalisation facile qui m'a paru digne d'être soumis à la Commission.

Il consisterait à créer un banc de menus coquillages sur un des points de la côte toulonaise. Une fois ce foyer de reproduction établi, on essaierait, en plaçant des collecteurs dans le voisinage, ainsi que cela se fait pour les huîtres, de recueillir le frai qui s'en échapperait. Si l'épreuve réussissait — et il y a des raisons pour qu'il en soit ainsi — la culture du menu coquillage serait un fait acquis; des parcs se fonderaient bientôt, et le rivage méditerranéen serait doté d'une industrie nouvelle répondant aux goûts et aux besoins de la population méridionale.

La rade du Lazaret, qui est très abritée et dont la surveillance n'offre pas de difficultés, conviendrait parfaitement à un essai de ce genre.

Il suffirait de réunir, sur le point désigné, une certaine quantité de sujets pris dans la réserve et dans les bassins de l'arsenal, ou des reproducteurs qu'au besoin on ferait venir de la Corse et de la Grèce.

Les travaux de MM. Gasquet et Malespine ont, il faut le constater ici, fait faire un grand pas à la question de la conchylioculture dans la Méditerranée. Encore quelques essais de ce genre, et bien des problèmes seront résolus, bien des difficultés pratiques vaincues.

Sachant tout l'intérêt que la Commission attache à cette question, j'ai cru répondre à son désir en plaçant sous ses yeux tous les faits qni m'ont paru de nature à mériter son attention et à fixer son opinion. Ces larges développements me dispenseront, d'autre part, d'entrer dans de longs détails lorsque je m'occuperai en particulier des stations qu'il reste à parcourir.

Digitized by Google

LA CIOTAT

I

On compte dans le quartier de la Ciotat 200 bateaux de pêche qui capturent en moyenne pour 200 ou 220.000 francs de poissons par année.

L'appauvrissement du golfe est un fait de toute évidence. On estime qu'il renferme moitié moins de poissons qu'il y a trente ans. Les espèces migratrices qui se montrent sur la côte sont sans cesse détruites et dispersées par les bandes voraces des marsouins, contre lesquelles les pêcheurs sont impuissants à se défendre. La voracité de ces animaux est telle qu'ils viennent jusque dans les bateaux du marin lui disputer le poisson que ses filets ont capturé. Il ne peut souvent les éloigner qu'en leur abandonnant quelques portions de sa prise. La prud'homie de la Ciotat se faisant l'interprète des réclamations de la corporation qu'elle représente, demande en grâce que des mesures soient prises pour détruire les bandes qui dévastent le golfe.

Les pêcheurs attribuent, en outre, l'appauvrissement de leurs eaux à l'extension que la pêche a prise sur les côtes de l'Algérie, depuis la conquête de notre colonie africaine. Je consigne ici leur opinion, mais je ne la crois pas fondée, attendu que le dépeuplement dont ils se plaignent a porté particulièrement sur les espèces sédentaires et non sur les espèces migratrices, les seules qui seraient suscep-

Digitized by Google

tibles, et cela n'est pas prouvé, d'effectuer le trajet qui nous sépare d'un rivage éloigné.

Il serait bien plus simple de l'attribuer au développement des arts traînants sur la côte de la Ciotat. Ce sont ceux-ci, cela est plus vraisemblable, qui ont détruit les espèces locales. Autrefois, le mode de pêche le plus répandu était la pêche à la palangre. Cette pêche était aussi la plus avantageuse, tant sous le rapport des bénéfices que sous celui de la beauté des produits. Les vieux marins de la Ciotat s'en souviennent, et ce n'est pas sans un amer regret qu'ils en rappellent le souvenir. Aujourd'hui, les palangriers sont peu en honneur ; en retour, les arts traînants sont devenus trois fois plus nombreux. Et c'est une chose à remarquer : chaque fois que les filets traînants augmentent au préjudice des palangriers, on peut être assuré que le rivage est appauvri.

Les pêcheurs de la Ciotat ne pratiquent pas exclusivement les arts traînants ; les arts fixes et flottants, entre autres le sardinal, l'entremaille, la thonaire leur sont également familiers. Ils reconnaissent volontiers que les premiers sont pernicieux, et malgré le préjudice qu'aurait pu leur causer la prohibition temporaire de l'un de ces engins, ils se sont, d'un commun accord, cela à leur louange, interdit de faire usage du gangui à la voile pendant huit mois de l'année. Le gangui à la voile n'est donc autorisé, et pendant le jour seulement, qu'en novembre, décembre, janvier et février, c'est-à-dire à l'époque de l'année où les pêches au large sont difficiles, dangereuses et improductives. Si l'on déduit de ces quatre mois les journées pendant lesquelles l'état de la mer ne permet pas aux barques de quitter l'abri du port, on trouve que la pêche dont il est question n'a lieu dans le golfe de la Ciotat que durant quatre-vingts ou quatre-vingt-dix jours. Les pêcheurs ont recueilli les bénéfices de cette interdiction ; depuis qu'ils se la sont imposée, ils capturent de plus beaux poissons et réalisent des gains superbes.

Il est à regretter que cette résolution ne soit pas plus

Digitized by Google

radicale ; il eût fallu que la prohibition s'étendît aux ganguis à moulinet qui sont autrement destructeurs que les ganguis à la voile. C'est en effet avec le gangui à moulinet que l'on s'empare des alevins qui se sont réfugiés sur la rive ; et ces alevins ne sont pas toujours employés à l'usage auquel on les destine, c'est-à-dire à appâter les hameçons, le plus souvent on les livre à la consommation.

La pêche de la sardine dure environ sept mois de l'année, de mars à septembre. Exceptionnellement elle s'est continuée en 1879-80 durant tout l'hiver. C'est la sardine qui fournit aux pêcheurs la majeure partie de leur gain. La pêche du thon, quoique moins productive qu'à Martigues et à Toulon, ne laisse pas que d'avoir une certaine importance. Celle de la langouste serait rémunératrice si les marins donnaient à ce crustacé le temps de grandir et de se reproduire. Peu de points du littoral offrent des conditions plus favorables à sa propagation ; il est peu d'endroit où l'on en trouve un si grand nombre sur un si petit espace. Ainsi, en 1878, il a été capturé dans le quartier de la Ciotat 10.580 langoustes, sans parler de celles dont on n'a pu constater la prise. Malheureusement les pêcheurs, trop impatients de réaliser, capturent des sujets dont la taille ne dépasse pas celle d'une écrevisse de deux ans, et portent, sans s'en douter peut-être, une atteinte à la conservation de l'espèce.

Il conviendrait donc de prendre des dispositions sévères pour arrêter la destruction de la langouste dans le golfe de la Ciotat et sur la côte avoisinante.

Les poissons qui sont devenus rares ou qui se sont éclipsés sont la sole, le mulet, la boudroie, la lamproie, le pagel et le merlan. Ce dernier se présentait autrefois en abondance dans le golfe et donnait lieu à des pêches qui ne duraient pas moins de six mois dans une année. Quant au pageau ou pagel, on n'en voit pour ainsi dire plus, et cela dans un grand nombre de stations.

Digitized by Google

On a attribué à différentes causes la diminution générale de ces poissons dans la Méditerranée.

En ce qui concerne le merlan, les faits qui l'ont déterminée sont assez précis : on accuse les bateaux-bœufs d'en être les auteurs. On sait, en effet, que le merlan ne fraye pas sur les confins du rivage; mais on ne suppose pas non plus qu'il fraye hors des eaux françaises. On croit en général que la Planasse, sorte de plateau couvert d'algue qui longe parallèlement le littoral entre Marseille et le Languedoc, est le lieu qu'il choisit pour se reproduire. Or, la Planasse est un des points de la mer où les bateaux-bœufs se rendent le plus fréquemment; et j'ajouterai qu'ils l'explorent toujours avec profit, si le temps est favorable.

L'état de la portion de côte comprise dans le syndicat de Cassis ne diffère pas sensiblement de celui du golfe de la Ciotat. Il semblerait toutefois que le poisson y a un peu moins diminué. Et l'explication de ce fait peut se trouver dans la raison suivante : à savoir que les ganguis sont moins usités à Cassis qu'à la Ciotat.

Je crois que les marins de cette contrée pourraient exercer leur industrie d'une façon plus lucrative en augmentant la force de leur bateau. Dans l'état où leurs embarcations sont actuellement, il leur est impossible d'aller au large capturer le poisson; ils sont tenus de rester dans un voisinage très rapproché des côtes.

Le prix du poisson est un peu moins élevé à la Ciotat qu'à Toulon et à Marseille. Les beaux poissons appropriés à la préparation de la bouillabaisse, ce mets si cher au Provençal, valent en détail de 2 fr. 25 c. à 2 fr. 50 c. le kilogramme; ce sont la rascasse, le loup, le rouget, le merlan. Même prix pour la langouste. Le rouquier (la vieille), le bogue et le congre, espèces également propres à la bouillabaisse, valent de 1 franc à 1 fr. 50 c. le kilogramme. Le thon se vend de 1 fr. 75 c. à 2 francs, le maquereau 1 fr. 50 c., le saurel 1 franc, la sardine et le soclet 0 fr. 50 c.

Digitized by Google

II

Quelques essais d'ostréiculture ont été faits dans la baie de la Ciotat, l'an dernier. Un parc, protégé par des palissades, avait été installé sur la plage. Des huîtres provenant d'Arcachon, de la taille de 4 à 7 centimètres, y furent déposées au mois d'août. Une première et vigoureuse croissance ne tarda pas à suivre leur introduction dans le parc et elles s'améliorèrent beaucoup sous le rapport du goût. Survint un coup de mer qui renversa la palissade, bouleversa le parc et ensevelit dans un amas de sable le plus grand nombre des élèves. Ceux que l'on parvint à sauver furent ensuite déposés dans une petite réserve plus abritée; mais à ce moment la période normale de la croissance avait pris fin et ils ne firent plus aucun progrès nouveau.

Plusieurs raisons me font croire que la baie de la Ciotat ne convient pas à des expériences de cette nature. Elle ne reçoit ni ruisseau ni rivière, ses eaux sont trop crues, trop vives et trop salées; enfin la partie du rivage qui se prêterait à des expériences est trop exposée aux mauvais temps. D'ailleurs, et c'est là une indication certaine, il n'y a point de coquillage dans le golfe de la Ciotat.

Mais si ce dernier point n'est pas favorable à la culture des coquillages, je crois que des essais entrepris sur la moule près de Cassis, dans la calanque de Port-Miou, auraient des chances de réussite.

III

Plusieurs parties du quartier de la Ciotat sont désignées pour recevoir un cantonnement de pêche. Il y aurait bien

Digitized by Google

quelques plaintes de la part des pêcheurs contre la réalisation d'un semblable projet, mais on n'aurait pas de peine, vu la disposition d'esprit où ils se trouvent, à leur démontrer l'utilité de cet établissement.

L'idée une fois acceptée, ils deviendraient eux-mêmes les gardiens de leur réserve, comme ils se sont faits déjà les protecteurs de leurs eaux. Pour ce qui est de la suppression des arts traînants, ils ont, je l'ai dit, fait un pas dans cette voie; beaucoup la désirent, mais ils tiennent aux ganguis et aux eissogues, leurs seuls moyens d'existence pendant l'hiver. Il serait pénible de leur enlever la faculté d'employer ces engins, si l'on ne pouvait offrir une compensation aux plus malheureux.

Les pêcheurs désireraient surtout, si le principe de la suppression des arts traînants était décidé, que les mesures qui en seraient la conséquence fussent générales et qu'il ne fût fait d'exception pour aucun des quartiers de pêche.

La caisse de la prud'homie de la Ciotat, malgré la situation précaire des marins qui l'alimentent, est en assez bon état pour permettre aux patrons et aux matelots de jouir, dès l'âge de cinquante ans, des bénéfices de l'assurance mutuelle. Les veuves sont admises à y prendre part. Elle entretient en outre un atelier pour la teinture des filets.

Digitized by Google

MARSEILLE

I

Après les rades de Toulon et d'Hyères, le golfe de Marseille est l'un des points les plus poissonneux de notre côte méditerranéenne.

La faune ichthyologique n'y est guère moins variée qu'à Toulon ; mais les coquillages comestibles, à l'exception de la clovisse et de la moule, y font à peu près défaut.

La pêche locale a une importance considérable. Elle est exercée par six cents bateaux, montés par mille ou onze cents hommes, et rend un produit annuel qui dépasse maintenant un million de francs.

Elle est loin cependant de suffire aux besoins de la consommation régionale. Le commerce du poisson atteint à Marseille environ quatre millions de francs. La Corse, l'Algérie et l'Italie envoient leurs produits.

En 1879, les arrivages de l'Algérie, en poissons frais, se sont élevés à 157.216 kilogrammes, et, en poissons salés, à 462.902 kilogrammes.

La Corse a fourni 95.100 kilogrammes, et l'étranger 33.018 kilogrammes de poissons frais. Le poisson venant de l'Algérie est gardé frais au milieu de blocs de glaces. C'est là un nouveau moyen de conservation qui offre certains avantages.

Après la Corse, l'Algérie, l'Italie, viennent les stations

Digitized by Google

du littoral de la Méditerranée qui écoulent également leurs produits sur le marché à la criée de Marseille. Martigues envoie tous les ans pour plus d'un million de francs de poissons; Cette pour environ 150.000 francs. Enfin il en vient chaque année pour près de 250.000 francs des côtes de l'Océan.

Malgré ces approvisionnements considérables, les produits marins ne cessent de renchérir à Marseille. La population, de tout temps habituée à consommer du poisson, pour lequel elle a une prédilection bien connue, à des prix modérés, est obligée aujourd'hui de renoncer à son mets favori. Les belles pièces atteignent des prix exorbitants, la classe riche peut seule en parer sa table. Il s'est élevé des plaintes à propos de cette situation qui ne fait qu'empirer d'année en année. En recherchant les causes auxquelles le renchérissement continu des produits de la mer devait être attribué, on n'a pas hésité à reconnaître qu'elles étaient dues au dépeuplement; dépeuplement qui n'était que la conséquence forcée et naturelle de l'extension prise par les arts traînants.

Un parti nombreux s'est formé contre ces engins et comprend la grande majorité des pêcheurs et de la population.

La guerre aux arts traînants remonte à une époque ancienne. Je dois à l'obligeance d'un des fonctionnaires les plus distingués et les plus savants de la marine quelques renseignements historiques pleins d'intérêt à ce sujet.

Un édit rendu par Henri III, en mai 1584, défend l'emploi de ces filets sous peine de punition corporelle. Cet édit étant tombé en désuétude, des ordonnances reproduisant la même défense, notamment celle de 1681, furent renouvelées sous les règnes suivants et eurent le même sort.

En 1790, une loi, datée du 12 décembre, proscrit à nouveau la pêche aux bœufs; un décret du 9 avril 1791, la tolère sur les côtes du Roussillon et du Languedoc; le 21 ventôse an XI parut une loi prohibant « *la pêche aux bœufs ou à la dreige et celle connue sous le nom de pêche au ganguy.* »

Digitized by Google

Je ferai remarquer que si ces prohibitions ne visaient pas spécialement les tartanons et les ganguis des oursins, sur lesquels je reviendrai souvent, c'est qu'à cette époque on n'en faisait point l'abus qu'on en fait aujourd'hui.

Pendant les guerres de l'Empire, la pêche aux arts traînants est délaissée. En 1830, l'usage de la pèche au bœuf cesse d'être interdit, mais en 1848 les attaques contre ce mode de pêche se renouvellent et, depuis lors, elles n'ont cessé de reparaître à différentes périodes.

Tour à tour le Conseil général des Bouches-du-Rhône et le Conseil municipal de la ville de Marseille, se faisant l'interprète des sentiments de la population, émettaient des vœux tendant à la suppression des arts traînants. En 1872, les Conseils municipaux de Montpellier, de Pérols, de Palavas, de Lunel s'associent à cette manifestation. Néanmoins, les arts traînants subsistent encore et la lutte contre eux est plus ardente que jamais.

En présence de ces conflits et de ces divisions d'intérêts, le rôle de l'Administration maritime était fort difficile ; il a été ce qu'il devait être, c'est-à-dire tout de conciliation. La marine a attendu que les pêcheurs, principaux intéressés, se prononçassent nettement avant de prendre une détermination. C'est ce qu'ils ont fait. Dans une réunion qui eut lieu le 6 avril 1879, sous les auspices de l'Administration maritime, les patrons pêcheurs ayant à résoudre par oui ou par non la question suivante : *Y a-t-il lieu d'appliquer désormais dans le quartier de Marseille les prescriptions du décret du 10 mai 1862, concernant les dimensions des mailles des filets traînants*, la majorité s'est prononcée en faveur de l'application des règlements. Un délai de neuf mois a été accordé aux marins pour qu'ils eussent le temps de modifier ou de remplacer les engins dont cet acte prescrivait l'abolition.

On remarquera que la question relative au principe même de la suppression des arts traînants n'a pas été touchée. Les pêcheurs ont cru que ceux-ci n'étaient dange-

Digitized by Google

reux que parce que les mailles en étaient trop étroites, et ils ont pensé, d'autre part, que le retour à l'observation du décret qui détermine les dimensions des mailles aurait pour effet de rendre impossible l'exercice de la pêche au moyen de ces engins.

Il est à craindre que le but proposé ne soit pas atteint aussi complètement qu'ils l'avaient espéré. Tant qu'il sera permis aux marins de pêcher avec les ganguis à la voile, à moulinet et aux oursins, le mal attribué à ces filets, et qu'ils voulaient combattre, ne cessera pas d'exister. Or la mesure prise par la majorité des pêcheurs n'atteint que 56 patrons sur les 600 qui exercent leur profession à Marseille.

II

Il convient d'examiner si les motifs allégués contre les arts traînants sont justifiés. Le reproche capital qu'on leur fait est d'avoir appauvri la mer. Voyons quel est l'état actuel du golfe de Marseille. La statistique des pêches dans le quartier, statistique dressée avec soin et exactitude, accuse une augmentation qui va croissant d'année en année. J'ai tout le respect qu'il est convenu d'avoir pour les statistiques et je m'incline devant l'éloquence des chiffres. Mais comme mes conclusions ne seront pas entièrement conformes à celles qui résultent apparemment des documents officiels, il est nécessaire que j'explique cette contradiction.

Depuis 1830, le nombre des bateaux employés à la pêche a presque doublé. Ce point est établi. Si les bateaux sont plus nombreux, qu'y a-t-il d'étonnant à ce que le rendement de pêche ait augmenté dans la même proportion. Il est bien évident que mille pêcheurs prendront plus de poissons que cinq cents.

Mais, dira-t-on, si le poisson n'était pas plus abondant

Digitized by Google

qu'autrefois, les pêcheurs qui fréquentent le golfe de Marseille, étant obligés en quelque sorte de dédoubler aujourd'hui la part qui revient à chacun d'eux, n'y trouveraient plus de quoi vivre. A cela je répondrai que depuis 1830 le prix du poisson a triplé et quadruplé; un kilogramme de poisson, qui valait alors quatre-vingts centimes ou un franc, se vend maintenant trois ou quatre francs.

Les statistiques, il est vrai, ne s'appuient pas sur le produit vénal des pêches, mais sur la quantité des produits capturés; elles prouvent que l'on pêche maintenant plus de poissons qu'il y a quarante ans. Il me serait difficile d'établir le contraire; les documents font défaut. J'objecterai toutefois que les vieux pêcheurs que j'ai consultés ne sont pas de cet avis; tous m'ont déclaré, je l'ai dit en commençant, aussi bien ceux de Port-Vendres, de la Nouvelle, que ceux de Cette, de Marseille et de Toulon, qu'il y avait diminution apparente. Ceux même qui ont intérêt à dire que les arts traînants ne sont pas pernicieux, n'ont jamais soutenu que le poisson eût augmenté. Le golfe de Marseille ne fait pas exception à la règle.

Et puis était-il possible de contrôler, il y a trente ou quarante ans, la quantité de poissons capturés? Le poisson était, faute de débouchés, consommé sur place ou expédié dans des localités voisines ; les marins faisaient du poisson leur nourriture exclusive. Aujourd'hui le contrôle est facile; les produits de la pêche sont envoyés sur le marché où l'on en trouve le placement sûr et avantageux, pour de là être expédiés par les voies rapides vers les grands centres de population qui n'en recevaient qu'à de rares intervalles. De leur côte les pêcheurs ne gardent pour eux que la quantité strictement nécessaire à leur nourriture en mer, et quant aux petites localités du littoral, elles sontles endroits où le poisson est le plus rare et le plus cher.

Ces dernières considérations étant discutables, puisque d'une part ni de l'autre on ne peut s'en référer à des données certaines, je les donne pour ce qu'elles valent, et je re-

Digitized by Google

prends la discussion des dernières statistiques officielles qui embrassent une période de quelques années. J'y lis que, dans un espace de trois ans, de 1875 à 1878, le total de la vente des produits pêchés à Marseille s'est élevé de 993.054 francs à 1.006.784, soit une différence en plus de 13.730 francs (1). Cette différence pourrait et devrait même être plus considérable, étant donné que les procédés de pêche se sont perfectionnés et que le nombre des bateaux n'a pour ainsi dire pas diminué. Dans d'autres quartiers elle est beaucoup

---

(1) Il a été pêché dans le quartier de Marseille, pendant l'année 1878, tant par les madragues que par les bateaux, 425.236 kilogrammes de poissons, dont 255.811 kilogrammes de thon. On a de plus capturé : 12.234.512 sardines, 20.676 anchois et 40.288 langoustes ou homards. Enfin, on a recueilli 6.932 hectolitres de moules et 9.743 hectolitres de divers autres coquillages comestibles. La statistique porte, en outre, qu'il aurait été pêché 102.219 huîtres; mais je crois qu'il y a confusion; elle veut probablement parler des huîtres consommées, car il n'existe pas d'huîtres dans le golfe de Marseille.

Voici quelques renseignements qui m'ont été fournis par les pêcheurs au sujet des prix auxquels ils vendent leur poisson; ces prix n'ont, bien entendu, aucun rapport avec ceux du marché, et ils sont extrêmement variables :

		LE KILOGRAMME				
Le bogue.	vaut de. . .	0 fr.	70 c.	à 1 fr.	00 c.	
La sardine.	— . . .	0	60	à 0	75	
Le soclet ou melette.	— . . .	0	40	à 0	50	
La raie.	— . . .	0	40	à 0	60	
Le loup.	— . . .	2	00	à 3	00	
Le pageau.	— . . .	2	75	à 3	00	
L'oblade.	— . . .	2	50	à 3	00	
Le thon.	— . . .	1	25	à 1	50	
Le congre.	— . . .	1	25	à 1	50	
L'anguille de Marseille.	— . . .	1	25	à 1	50	
L'anguille prise à Martigues.	— . . .	0	55	à 0	80	
La sole.	— . . .	3	00	à 3	50	
Le mulet.	— . . .	0	75	à 1	25	
Le merlan.	— . . .	1	50	à 1	75	
Le maquereau.	— . . .	1	50	à 1	75	
La rascasse.	— . . .	2	25	à 2	75	
La langouste enfin.	— . . .	2	00	à 2	50	

Quant aux autres espèces vendues au marché de Marseille, je n'ai pu me procurer d'indications bien précises à leur sujet.

Digitized by Google

plus sensible : à Martigues, par exemple, la différence en plus, dans une même période de trois ans, a été de 326.620 francs. Néanmoins, si faible que soit l'écart dans les produits pêchés à Marseille, entre 1875 et 1878, j'estime qu'il a une importance.

Je ne puis plus m'appuyer pour l'expliquer sur l'augmentation du nombre des bateaux et des hommes employés à la pêche ; ce nombre a peu varié. Ce qu'il est essentiel de faire ressortir, et c'est là le point où je voulais aboutir, c'est que l'augmentation de 13.730 francs a porté sur les espèces migratrices uniquement. Or, ces espèces, selon les années, se présentent en grandes ou petites quantités. Si elles sont nombreuses, si un temps favorable les amène sur nos côtes, la pêche est fructueuse ; mais si le mauvais temps les éloigne de nos rivages, la pêche est nulle.

Le sort des pêcheurs dépend aujourd'hui de l'apparition des poissons voyageurs, apparition entièrement accidentelle et qui échappe à toute règle, à toute mesure. Nous avons vu que, par suite du manque de ces espèces, la pêche à Nice est tombée, en 1879, de 130.000 francs à 40.000 francs. Il est fort heureux pour les marins de la Méditerranée que ce fait ne se produise que rarement.

Les statistiques ne sont donc explicables qu'à la condition absolue d'admettre que les engins de pêche sont plus perfectionnés, que les pêcheurs sont plus nombreux, que les bateaux sont mieux armés et vont plus au large, et que l'augmentation porte sur les espèces migratices.

Quant aux espèces sédentaires, aux espèces locales, les seules, et elles sont nombreuses, dont on puisse assurer la conservation et la propagation, elles deviennent rares dans le golfe de Marseille. J'en trouve une première preuve dans les documents officiels eux-mêmes.

Sous la dénomination *autres espèces*, la statistique désigne les espèces sédentaires ; les espèces migratrices sont nommément indiquées.

Digitized by Google

Voici ce que je relève :

AUTRES ESPÈCES :

Années	1875.	Quantités pêchées.	185.387	kilog.
—	1876.	—	180.012	—
—	1877.	—	171.762	—
—	1878.	—	169.425	—

Il résulte de ces chiffres que, dans une période de trois ans, la pêche des espèces sédentaires a subi une diminution de 19.962 kilogrammes. Et cela malgré les arts traînants qui, plus que les autres engins, sont aptes à capturer les poissons du rivage. Et comment se présentent les poissons que l'on pêche aujourd'hui dans le golfe de Marseille? Assurément, ils n'ont rien perdu de l'exquise saveur que, comme les fruits, ils doivent à l'influence du soleil du Midi; mais ce sont de tout petits sujets auxquels on n'a laissé ni le temps de grandir, ni celui de se multiplier.

Non, le poisson n'a pas eu le temps de se reproduire; souvent on le prend avant qu'il ne soit arrivé à l'âge adulte. Et, dans ce fait même, il y a une cause forcée du dépeuplement que le calcul suivant fera bien mieux ressortir. Supposons qu'il y eût autrefois, alors que l'on ne s'acharnait pas à détruire l'alevin, sur un point quelconque de la mer, mille poissons, par exemple, qui se reproduisaient huit fois avant de devenir la proie du pêcheur, à raison de mille individus par poisson; cela faisait que ces milles poissons avaient donné naissance à huit millions de sujets; supposons encore qu'il y a mille poissons sur ce même point de la mer; mais comme les ganguis de toute sorte ne leur permettent de se reproduire que trois fois, il s'en suit que ces mille poissons auront à peine procréé trente mille individus de leur espèce.

Digitized by Google

Je donnerai enfin une dernière et évidente preuve de l'appauvrissement du golfe de Marseille, qui aura le don, je l'espère, de convaincre les plus incrédules. Elle consiste dans la nomenclature des poissons qui ont déserté le golfe ou qui y sont devenus rares. Cette nomenclature m'ayant été fournie par les vieux pêcheurs du quartier, il y a lieu de la croire exacte (1).

NOMENCLATURE

Des poissons devenus rares dans les eaux du quartier de Marseille.

L'anguille.
La baudroie.
* Le bulégan.
Le bogueravel.
Le bogue.
La bonite.
* Le cante (sparus annularis).
* Le coq de Saint-Pierre.
* Le congre.
* Le denti ou pagre.
* La dorade.
La galinette.
La girelle.
La gerle.
* L'hiblade (sparus melanurus).
* Le loup.
Le lazani.
* La murène.
Le maquereau.
Le morme (sparus morminus).
Le mendouros.
Le merlan.
La moustèle.
L'orade.
* Le pataquès ou espargourin.
La pélamide.
Le prêtre.
* Le pagel.
* Le pageau dit pasquous.
La rascasse (grande et petite scorpène).
La rascasse blanche (uranoscopus scaber).
* Le rouget.
* Le rouquier ou roucaou (plusieurs sortes).
La saupe.
Le séret.
Le sar.
Le serran.
Le saurel ou sévereau.
* La sole.
* La sargue.
La verrade.
* Le turbot.
Le taquau.
Enfin la langouste* a une tendance marquée à diminuer.

(1) Les poissons dont le nom est précédé d'un astérisque figurent dans les deux nomenclatures des espèces devenues rares qui m'ont été adressées l'une par les prud'hommes de Marseille, l'autre par les vieux pêcheurs de l'Estaque.

Digitized by Google

Ce tableau démontre que plus de quarante espèces de poissons sont devenues rares, et parmi elles il en est dont on ne prend pas un seul spécimen durant plusieurs mois consécutifs. Je répéterai à ce sujet une chose absolument vraie, à savoir que des espèces n'ont pu disparaître sans qu'il y ait eu dépeuplement. Il n'est pas possible d'admettre de compensation à cette perte. D'ailleurs les jeunes pêcheurs aussi bien que les vieux ont des inquiétudes pour l'avenir; ils sentent que la trop grande liberté dont ils ont joui jusqu'à présent leur est préjudiciable. Beaucoup consentiraient à abandonner pour toujours les engins qui ont causé cette ruine. Avec les arts traînants, la pêche au grand art n'est plus praticable; des marins ont dû désarmer ne trouvant plus dans l'exercice de la grande pêche aux arts fixes ou flottants de quoi nourrir leurs équipages.

D'autres, sous peine de voir la misère s'installer dans leurs foyers, n'ont plus que la ressource de s'adonner aux arts traînants qu'ils abhorrent. Le plus grand nombre des marins de Marseille dit que la pêche a cessé d'être une industrie; que la continuation du régime qui a favorisé l'extension des filets traînants, en éloignant beaucoup de jeunes gens de la carrière où leurs parents ont eu en partage la peine et la misère, aura pour effet de rendre difficile dans un avenir prochain le recrutement de la marine dans les provinces méridionales (1).

Ces considérations, je les ai fait valoir quand j'ai parlé de Toulon; je suis bien aise de faire remarquer que les populations maritimes elles-mêmes en sentent toute la portée.

---

(1) Voir les pièces insérées à la fin du rapport.

Digitized by Google

III

Il est bon d'établir une distinction entre les filets traînants dont on fait usage à Marseille et ceux que les pêcheurs de Martigues manœuvrent avec une si grande et si courageuse habileté, entre les ganguis des oursins, les ganguis à la voile et à moulinet, et les filets des bateaux-bœufs. Le moment n'est pas venu de parler de ces derniers; je me réserve de le faire quand je serai arrivé au quartier de Martigues. Ce que je puis dire tout d'abord, c'est que tous les pêcheurs de Marseille, sans exception, sont hostiles aux bateaux-bœufs. Cette hostilité, qui n'est peut-être pas désintéressée, se comprend aisément. Les bateaux-bœufs, admirablement construits pour tenir la mer, puissamment outillés pour la pêche au large, arrêtent des bandes de poissons qui viendraient se réfugier dans le golfe de Marseille où elles tomberaient dans les filets des pêcheurs du quartier. De là des rivalités de métier, des jalousies qui s'expliquent et dans lesquelles il est inutile d'entrer. Il importe peu que le poisson soit capturé par les marins de Martigues ou par les marins de Marseille; ce dont il faut se préoccuper, c'est de savoir quels sont les engins qui nuisent le plus à la fertilité de la mer.

Eh bien! je n'hésite pas à dire que les ganguis de toute nature dont se servent les pêcheurs de Marseille me paraissent infiniment plus meurtriers que les bateaux-bœufs eux-mêmes, car les ganguis ne capturent que le plus petit poisson, condamné par sa faiblesse même à chercher un refuge et un abri sur les confins du rivage.

Voici un fait que l'on peut observer fréquemment aux environs de Mazargues. Par les temps calmes, on voit

Digitized by Google

apparaître quatre-vingts, cent bateaux qui après avoir jeté l'ancre au plus près de la côte, se mettent à faire fonctionner les ganguis dont ils sont armés. La manœuvre se répète plusieurs fois en une heure et se poursuit souvent durant toute la nuit. Les embarcations ne sont séparées les unes des autres que par un espace de dix ou vingt mètres, de façon à couvrir une étendue de rive qui dépasse parfois un kilomètre et demi. Pas un être animé surpris sur le rivage ou impuissant à s'en éloigner n'échappe aux efforts réitérés des hommes qui manient l'appareil.

Après que les bateaux ont quitté la place, les herbes sont coupées, les fonds labourés, ravagés, dépeuplés, le frai anéanti.

Les marins marseillais disent du gangui : *C'est un instrument qui tue la poule et écrase ses œufs.*

L'hostilité que la majorité des inscrits maritimes nourrit contre les pêcheurs au gangui à la voile n'a pas, pour unique cause, une jalousie de métier. Il y a d'autres motifs et, parmi eux, il en est un qui mérite d'être pris en considération. Les pêcheurs aux arts flottants vont placer leurs filets; le mauvais temps survient, ils les abandonnent, se réservant d'aller les décaler le soir ou le lendemain. Les ganguis à la voile arrivent dans l'intervalle, traînent leur appareil partout où il y a quelque espoir de faire bonne prise, et, sans intention peut-être, leurs propriétaires arrachent et lacèrent l'engin du petit pêcheur, engin qui est à la fois sa fortune et son gagne pain.

J'ai cru qu'il était juste de m'informer des raisons que donnent les partisans des arts traînants pour justifier le maintien de ces engins.

Le 22 février de cette année je me suis rendu à la prud'homie de Marseille où s'étaient réunis les pêcheurs dissidents, c'est-à-dire ceux qui protestent contre la mesure en vertu de laquelle il a été décidé que les filets devraient avoir

Digitized by Google

désormais la maille de 20 millimètres exigée par le décret de 1862, et voici le résultat de notre entretien.

Les patrons dissidents sont, paraît-il, au nombre de 56; 30 pratiquent le *gangui*, 10 l'*eissogue* et 16 la *mugelière*. (Je dois dire en passant que la mugelière n'est pas un filet traînant ni un filet nuisible. Mais la maille de celles employées par les pêcheurs de Marseille a été tellement réduite que le plus petit poisson ne peut parvenir à passer au travers. Une multitude de jeunes rougets sont détruits par la *mugelière*.)

Les patrons dissidents n'acceptent pas pour eux seuls le reproche d'avoir appauvri la mer. Ils prétendent que les pêcheurs à l'*entremaille* de la petite maille, ceux qui font la palangre avec des hameçons de petites dimensions, y ont contribué plus qu'eux. Et quant au *gangui à la voile*, ils assurent que son action est inoffensive, parce que cet appareil ne peut fonctionner que sur des fonds entièrement unis, où les alevins ne séjournent jamais.

Pour le *gangui des oursins*, ils sont d'avis qu'il est pernicieux et que la maille devrait en être agrandie.

Ils disent aussi qu'il faudrait soumettre la *nasse* à une réglementation rigoureuse, ainsi que le girelier et le jambin, engins de même genre, qui ont occasionné,— le fait est exact, — la diminution de la girelle, petit poisson très abondant jadis en rade de Marseille, et déterminé la rareté de la langouste. Ils s'élèvent, ainsi que leurs collègues, très vivement contre les bateaux-bœufs et regrettent qu'on ne puisse les supprimer, ou les empêcher de venir dans les eaux de Marseille. Partant, à un autre point de vue, de ce principe que les petits arts traînants ne sont pas nuisibles, ils sont partisans de la liberté presque absolue de la pêche. Ils affirment que le bien-être est entré dans la famille des pêcheurs à dater du jour où des lois libérales sur la pêche ont été édictées. La chose est possible en ce qui les concerne; leur genre d'industrie leur permet, en effet, de faire des prises plus fructueuses; mais ce n'est pas là, ainsi que nous l'avons déjà dit, le senti-

Digitized by Google

ment des trois quarts des intéressés, ou tout au moins beaucoup redoutent-ils de voir s'évanouir et disparaître ce semblant de bien-être dans un avenir très prochain. Ils disent en outre que ce qui a lieu actuellement à Marseille est injuste; que demander à des marins possesseurs de filets valant quatre cent mille francs de n'en plus faire usage, c'est comme si la classe ouvrière demandait l'abolition du capital. Nous nous sommes armés, disent-ils, sous la foi et la garantie des règlements qui autorisaient les arts traînants; il n'est pas équitable que l'on nous empêche de nous servir de ces engins qui représentent nos économies et notre fortune sans nous accorder la compensation à laquelle nous avons droit. L'indemnité est la grande affaire; avec l'espoir d'une indemnité bien des pêcheurs du littoral diraient tout haut ce qu'ils pensent tout bas, savoir que les arts traînants sont éminemment destructeurs.

Les plaintes que les marins dissidents portent contre l'entremaille et les palangres ne semblent pas très fondées. Ce sont deux modes de pêche d'une parfaite innocuité. Que l'on tienne la main à ce que la maille de ces filets ait les dimensions voulues, rien de mieux; mais au lieu de les supprimer, je pense au contraire qu'il faudrait les encourager.

En ce qui concerne les nasses, jambins, gireliers et autres pièges à poisson du même ordre, il est évident que les dispositions contenues dans l'article 66 du décret du 19 novembre 1859 ne reçoivent pas une suffisante application. Ces instruments de pêche n'ont jamais les dimensions déterminées par le décret, et les pêcheurs de notre littoral méditerranéen commettent là un abus qu'il faudrait au plus tôt réprimer.

A la demande que je leur ai faite à l'effet de savoir ce qu'ils pensaient des madragues, ils ont répondu, comme le plus grand nombre de leurs collègues, du reste, que les madragues devraient avoir des mailles assez grandes pour ne retenir que les plus gros poissons. Ils pensent même que

Digitized by Google

les madragues ne devraient pas exister, attendu qu'elles sont exploitées par des négociants qui n'ont aucun titre à cette faveur, et qu'elles mettent en interdit des parcelles du domaine maritime dont ils ne peuvent, eux, tirer aucun profit. La question des madragues de la Méditerranée ayant donné lieu à de nombreuses contestations, j'en dirai quelques mots plus loin.

En résumé, il m'a paru que les revendications des pêcheurs dissidents, en ce qui concerne les droits que la tolérance des règlements leur a fait acquérir, sont justes; mais je n'en estime pas moins que les filets traînants, entre autres les ganguis à la voile, les ganguis à moulinet, les ganguis des oursins, ainsi que les dragues de toute nature, sont des engins extrêmement dangereux et dont il importerait au plus tôt de limiter l'emploi dans les proportions reconnues indispensables.

A cela on me répondra peut-être que l'alimentation publique pourrait en souffrir. Je ne le crois pas pour plusieurs motifs : je dirai, d'une part, que les ganguis de Marseille ne capturent en général que du petit poisson ; d'autre part, que les sujets arrivés à l'âge adulte et dont ces engins peuvent s'emparer seraient également pris, soit par les filets fixes, soit par les filets flottants, soit par les palangriers. Y aurait-il vraiment grand dommage à supprimer de la consommation ces masses de petits poissons mis en vente chaque soir sur le quai de la Cannebière entre onze heures et minuit, poissons qui, pour la plupart, n'ont pas dépassé la taille de l'alevin, et dont les dimensions minimes les rendent impropres à la préparation de tout autre mets que le *bouillon* ? La vente de ce fretin, je n'hésite pas à le dire, fait peine à voir ; je m'étonne qu'elle soit tolérée. J'ai fait acheter quelques spécimens des produits exposés sur le quai de la Cannebière pour les soumettre à la Commission.

Il se pratique à Marseille un genre de pêche qui, s'il

Digitized by Google

était généralisé, serait de tous le plus destructeur. Je veux parler de la pêche dite *à la seinche*, qu'il ne faut pas confondre avec une pêche du même nom qui s'exerce au large, et qui loin d'être coupable est une des plus belles, on peut dire des plus nobles pêches auxquelles se livrent les pêcheurs de la Méditerranée. Cette pêche, ou pour mieux dire l'opération dont il s'agit, se fait sur les bords mêmes du rivage. On entoure à l'aide de filets à mailles étroites la portion de rive que l'on veut *seincher*, de façon à ramener le poisson sur un étroit espace ; puis une fois là on se met en devoir de l'empoisonner soit avec de la chaux vive, soit avec de la coque du levant, mais le plus souvent, car c'est plus vite fait, avec de l'acide sulfurique. A cet effet, on fixe au bout d'un bâton une fiole remplie de cet acide et on en détermine le bris au moyen d'une balle de plomb. Il faut dire d'ailleurs que les maraudeurs du golfe, et ils sont nombreux, ont à leur service une foule de moyens ingénieux de destruction. Ceux qui ne peuvent faire la seinche emploient tantôt la dynamite, tantôt une poudre toxique dite poudre de Zoë, tantôt des plantes enivrantes comme l'*Euphorbia pinea* qu'ils appellent le *pisso-can*. Ils ruinent ainsi pour plusieurs mois des portions importantes du rivage et livrent à la consommation des produits essentiellement malsains.

IV

L'Estaque est une station de pêche qui dépend du quartier de Marseille. Je m'y suis rendu en compagnie du président de la prud'homie afin d'y recueillir sur place les observations que les pêcheurs de cette localité pouvaient avoir à présenter. Ils sont tous hostiles aux arts traînants et en demandent avec instance la proscription. Ils réclament contre les incursions que les pêcheurs étrangers au quartier, munis

Digitized by Google

de filets traînants, font sur leur côte ; c'est pour eux une question capitale. Si ces filets se montrent souvent, la pêche est mauvaise pour les gens de l'Estaque. Aussi font-ils tout ce qui est en leur pouvoir pour éviter leurs visites, mais ils n'y peuvent toujours réussir. Ils assurentque la partie de côte comprise dans leur circonscription est beaucoup appauvrie. De vieux pêcheurs, et parmi eux le prud'homme, pour prouver combien la mer était autrefois plus poissonneuse, me citaient l'exemple suivant : « Il y a trente ans, disaient-ils, nous n'avions « pas besoin de réserver le poisson de la bouillabaisse quoti- « dienne ; il nous suffisait simplement d'aller poser le filet « sur un point quelconque du rivage et au bout d'une heure « nous en avions recueilli plus qu'il ne nous était néces- « saire. »

Les pêcheurs de l'Estaque ignorent pour leur propre compte les arts traînants ; il n'emploient le gangui que pour prendre les appâts indispensables à la garniture des hameçons des palangriers. Il s'adonnent de préférence à la pêche aux arts fixes et flottants, et par cela même leur condition est loin d'être malheureuse.

Tout en étant très conciliants et très indulgents, ils désireraient cependant que les lois sur la pêche fussent plus sévères. Voici la déclaration qui m'a été faite par la plupart des marins qui se livrent exclusivement à la pêche de la langouste : « Nous profitons de la latitude que nous « donnent les règlements, mais nous déplorons qu'en « vertu de ces règlements la pêche de la langouste soit libre « en tout temps et en toute saison. Si elle était prohibée « à l'époque du frai, cela ne nous causerait aucun préjudice, « car nous avons la certitude, connaissant leurs habitudes « sédentaires, de pouvoir nous emparer plus tard des in- « dividus auxquels nous aurions fait crédit de quelques jours « de vie, et en leur donnant ainsi le temps de se reproduire, « nous assurerions du même coup la conservation de leur « progéniture.

Digitized by Google

« Au temps actuel, les langoustes sont capturées avant « qu'elles n'aient eu le temps de mener à parfaite éclosion « les œufs dont elles sont chargées. Nous verrions donc avec « plaisir que la pêche en fut interdite de la fin du mois « d'août à la fin du mois de janvier. On trouve encore sans « doute à cette dernière époque des individus portant des « œufs, mais ils constituent la rare exception, et d'ailleurs « la capture en est difficile en cette saison à cause des mau- « vais temps qui règnent sur la côte. »

Le désir exprimé par les pêcheurs de l'Estaque est la confirmation de ce que nous avons eu l'occasion de dire en parlant du quartier de la Ciotat. Les côtes de Marseille et de Toulon sont celles de notre littoral méditerranéen où la langouste se multiplie le mieux. Mais la nécessité s'impose d'en protéger la propagation.

V

La question des réserves ayant une grande importance, je n'ai pas manqué de m'enquérir de l'avis de l'administration locale, aussi bien que de celui des pêcheurs, au sujet de leur création dans les eaux du quartier de Marseille, et de recueillir toutes les indications susceptibles de renseigner la Commission sur ce point.

M. le Commissaire général, administrateur du sous-arrondissement de Marseille, dont la compétence dans toutes les questions qui touchent à la mer fait autorité, et dont l'opinion par conséquent est précieuse à enregistrer, croit que la création de réserves serait une des meilleures mesures à prendre pour régénérer nos côtes et en assurer la constante fertilité.

Les pêcheurs n'accueillent pas avec faveur le projet de création de cantonnements; mais ils n'en contestent ni

Digitized by Google

l'utilité ni l'efficacité. De leur propre mouvement, ils se sont interdit de pêcher au moment de la fraye du soclet (melette) sur un des points voisins du port du Lazaret, à l'île de Ratonneau. Beaucoup désireraient que cette interdiction fut étendue aux îles Maire et Riou où de nombreuses rascasses se réunissent pour frayer. Les observations faites sur ces poissons ne permettent pas de douter qu'ils ne se portent en si grand nombre autour de ces îles que pour y accomplir l'acte de la reproduction. Tous les sujets que l'on capture au moment où se produit cette réunion sont chargés d'œufs ou de laitance.

Il y a des raisons pour supposer que les pêcheurs ne seraient pas aussi hostiles aux réserves que cela apparaît au premier abord. Mais ils préféreraient évidemment qu'elles fussent établies en dehors des eaux de leur circonscription.

Des prud'hommes m'ont dit, de leur côté, qu'il serait bon d'en tenter l'expérience, en choisissant à cet effet les endroits où le poisson a l'habitude d'aller frayer, endroits sur lesquels, en consultant les prud'homies, on aurait les renseignements les plus précis. Seulement ils sont, comme leurs collègues, contraires au principe de la permanence des cantonnements. Les observations suivantes prouvent cependant que rien ne serait plus favorable au repeuplement du golfe que l'institution des réserves.

Pendant les guerres de la Révolution et du premier Empire, le golfe de Marseille devint tout entier un vaste cantonnement; les croiseurs ennemis en rendaient la fréquentation périlleuse. La pêche au grand art y fut ainsi délaissée pendant une assez longue période; tous les hommes jeunes et vigoureux capables de la pratiquer étaient sous les drapeaux. Seuls quelques vieillards, errant timidement de crique en crique, s'y livraient de loin en loin à une pêche inoffensive et restreinte. Quand des temps moins sombres vinrent rendre au port de la cité phocéenne l'activité qui y avait été momentanément suspendue, le golfe foisonnait

Digitized by Google

de poissons ; les vieux pêcheurs n'en pouvaient croire leurs yeux et déclaraient n'en avoir jamais tant vu.

Autre exemple : Il y a de cela quatre ou cinq ans, le bassin des docks ou du carénage fut fermé durant deux années consécutives. Lorsqu'on le rouvrit, on y trouva des quantités de poissons, entre autres des congres, des anguilles, des loups, des oblades qui y avaient acquis un énorme développement. Auparavant, cette portion du domaine maritime, que les pêcheurs avaient la faculté d'explorer, n'était pas plus poissonneuse que toute autre partie du rivage.

Autre exemple : Il y a auprès des bains des Catalans une toute petite portion du rivage qui est propriété privée, et où, par conséquent, il est interdit aux pêcheurs d'aller. Cet endroit est rempli de poissons, alors qu'à soixante mètres de là, la plage est entièrement déserte. Inutile d'ajouter que les arts traînants n'y fonctionnent jamais.

Autre exemple : L'île de Planier est un des points sur lesquels des espèces se rendent de préférence pour frayer ; elle leur sert aussi de lieu de cantonnement. Par les mauvais temps c'est à son abri que les poissons chassés du large par la tempête vont chercher un refuge. L'île de Planier est en outre la partie la plus peuplée du golfe ; mais, grâce aux mauvais temps qui y règnent une partie de l'année, les pêcheurs ne peuvent la fréquenter que durant quelques mois ; grâce aussi aux rochers dont elle est entourée, les petits arts traînants n'y ont pas accès. Le frai déposé sur les rives peut éclore, les alevins s'y développer.

Lorsque les pêcheurs n'ont pu aborder l'île de quelque temps, les prises qu'ils y font après sont vraiment miraculeuses. On voit de tout petits bateaux prendre en une journée deux corbeilles de poissons pesant chacune de 24 à 25 kilogrammes.

Beaucoup de pêcheurs sont convaincus que l'île de Planier est la pépinière qui peuple le golfe de Marseille. Ils pourraient dire aussi que les jetées du port n'y sont pas

Digitized by Google

non plus étrangères. Chez les poissons de la Méditerranée l'instinct, le besoin de cantonnement est tellement développé, que parfois ils vont se réfugier jusque sous les madragues, et, à ce point de vue, ces établissements de pêche sont d'une certaine utilité.

VI

La surveillance est notoirement aussi insuffisante dans le quartier de Marseille que dans les autres quartiers du littoral ; le soin en est confié à quelques gardes maritimes et à un adjudant ayant sous ses ordres six ou huit hommes d'équipage. La balancelle, dont l'adjudant a le commandement, est dans l'impossibilité matérielle de faire un service efficace ; elle ne peut sortir du port par les mauvais temps, et la marche en est si lente que les pêcheurs en contravention parviennent presque toujours à esquiver ses poursuites. Les prud'hommes m'ont dit que la Marine ne connaissait pas la centième partie des délits qui se commettent, délits dont on accuse principalement les marins étrangers ou d'origine étrangère établis à Marseille.

Ce sont ces marins qui, paraît-il, se livrent aux genres de pêche les plus coupables ; ce sont eux qui capturent les petits poissons que l'on vend sur le quai de la Cannebière à la fin de la soirée, et cela au grand scandale des pêcheurs soucieux de la fertilité de leurs eaux.

Je ferai remarquer que les pêcheurs marseillais, ainsi que les pêcheurs des différents quartiers de notre littoral, professent des sentiments peu sympathiques à l'égard des nombreux pêcheurs italiens ou espagnols fixés à Marseille. *(Voir les notes insérées à la fin du Rapport.)* Ces étrangers font à nos nationaux une redoutable et ruineuse concurrence ; comme ils exigent de moindres salaires, on les enrôle

Digitized by Google

de préférence. Il en résulte une diminution du travail national exempte de compensation, car les marins de nos côtes du midi vont rarement s'enrôler dans les pays étrangers.

On m'a assuré que sur les 100 patrons étrangers exerçant la pêche dans le quartier de Marseille, il n'y en avait que 12 qui acquitassent les droits spéciaux qu'en leur qualité d'étrangers ils doivent à l'Etat.

Les prud'hommes élèvent contre les bateaux de plaisance, qui sont au nombre de 1.200, des plaintes analogues à celles que j'ai recueillies à la Seyne et à Toulon. Ils désireraient que ces bateaux fussent soumis à une inspection plus rigoureuse.

La surveillance des eaux de Marseille ne sera effective qu'autant que le personnel préposé à ce service aura été augmenté et qu'on l'aura pourvu d'embarcations lui permettant de rivaliser de vitesse avec les bateaux dont il se propose la poursuite.

Et pourquoi n'affecterait-on pas une chaloupe à vapeur au service des quartiers de pêches un peu importants ?

Des réclamations nombreuses se sont produites relativement à la manière défectueuse dont la police du marché aux poissons est faite à Marseille. La Marine décline toute responsabilité et prétend que ce soin incombe à la municipalité. Je ne sais de quelle administration relève la police des marchés, mais ce que je puis dire c'est qu'elle laisse, en effet, beaucoup à désirer. Je ne m'explique pas, par exemple, comment on peut tolérer encore la vente du petit poisson, laquelle, comme je l'ai dit plus haut, se fait sur le quai du Port entre onze heures et minuit, et cela sous les yeux mêmes des agents qui, n'ayant pas d'ordre précis, n'osent s'y opposer.

Il est fâcheux qu'il n'entre pas dans les attributions des agents de la douane de faire respecter les lois relatives à la pêche. Mieux que personne les douaniers tou-

Digitized by Google

jours vigilants, toujours à leur poste, empêcheraient les fraudes qui se commettent journellement et qui motivent tant de réclamations. Ne pourrait-on pas les investir du droit de constater les délits, d'en poursuivre les auteurs, de confisquer les poissons, qui n'ont pas les dimensions exigées par les règlements? Leur service n'en serait pas par cela même sensiblement plus chargé, car tous les produits débarqués sont soumis à leur contrôle. D'autre part, il est bien certain que si on enlevait aux pêcheurs, — et c'est ce qui aurait lieu, — la possibilité d'écouler les produits dont la loi prohibe la vente, ils seraient obligés de renoncer à l'emploi d'engins qui ne capturent exclusivement que du petit poisson. Je crois de mon devoir d'appeler sur ce point l'attention de la Commission.

VII

Je ne puis me dispenser de dire un mot de la question relative à la conchylioculture. Les eaux du golfe semblent ne pas convenir à l'élevage de l'huître, ainsi que cela résulte d'observations faites sur des sujets provenant de Marennes ou d'Arcachon et placés dans des parcs de réserve. En effet, après quelques jours de dépôt, les huîtres s'amaigrissent et finalement succombent. On n'a jamais constaté qu'elles eussent fait le moindre progrès sous le rapport de la croissance. Je me hâte de dire que les parcs de dépôt dont il s'agit ne sont pas appropriés à l'élevage de ce mollusque.

La moule est très abondante dans le golfe; on en trouve dans toutes les anfractuosités des rochers. Nul doute que la mytiliculture ne réussisse dans les eaux de Marseille.

La clovisse vient dans la partie du port dite la

Digitized by Google

Réserve. Il faut croire que cet emplacement est favorable à sa propagation, car malgré la guerre acharnée dont elle est l'objet, les pêcheurs ne sont pas parvenus à la faire disparaître. Et cela est fort heureux, car le Marseillais apprécie beaucoup les clovisses de sa Réserve et serait vivement affligé si jamais elles venaient à manquer.

« Une année, à Marseille, les clovisses disparurent du port et la désolation fut générale dans la population. Les échevins prirent une généreuse initiative et en envoyèrent chercher au loin des quantités considérables et de la meilleure qualité. On les jeta par paniers (couffes) dans le lieu qui depuis ce temps fut appelé la Réserve (1). »

Les clovisses que fournit la Réserve sont loin de suffire à l'approvisionnement et aux désirs des amateurs. L'étang de Thau y supplée, et les produits de cette provenance qui ne sont peut-être pas de qualité inférieure aux coquillages de la Réserve, mais qui n'en ont pas la réputation, sont naturellement vendus pour tels. Toutefois le Marseillais a encore une préférence marquée pour les coquillages originaires de Toulon, lesquels, comme tous les mollusques venus sur des fonds rocheux, ont, sous le rapport du goût, des qualités particulières.

Quelques mots maintenant sur la prud'homie de Marseille. La prud'homie des patrons pêcheurs de Marseille a fondé, il y a environ dix-huit ans, une caisse de secours mutuels qui s'alimente au moyen des cotisations annuelles fournies par les pêcheurs. Les patrons propriétaires d'une embarcation montée par deux ou trois hommes payent une redevance de 24 francs par an; les patrons ayant à leur bord un nombre supérieur de matelots payent 48 francs, et leur

---

(1) Note sur la praire double *(venus verrucosa)*, par M. Charles Bretagne. Extrait du *Bull. de la Soc. d'acclim.*, 1863.

Digitized by Google

équipage bénéficie des avantages de la mutualité. La caisse de Marseille contient actuellement plus de 200.000 francs et distribue pour 14.000 francs de pensions par an. Ont droit à une pension les hommes âgés de cinquante ans, ayant navigué pendant vingt-cinq ans. Les patrons reçoivent 108 francs, les matelots 60. Des secours peuvent être accordés aux veuves de marins et aux marins infirmes.

Je me suis entretenu avec la prud'homie de la question des marsouins dont la voracité n'est pas moins grande dans le golfe de Marseille que dans la baie de la Ciotat. Plusieurs systèmes tendant à encourager la destruction de ces animaux ont été proposés. Un de ces systèmes consisterait à accorder une prime à tout individu qui s'emparerait d'un marsouin et en rapporterait la tête, ainsi que cela se fait pour les brochets dans certaines parties de l'Angleterre. La prud'homie ne recommande aucun système, mais je crois qu'elle s'imposerait au besoin des sacrifices pécuniaires, si elle avait l'espoir de délivrer le golfe de Marseille de ces hôtes incommodes.

VIII

Les madragues sont des filets fixes dont l'invention est attribuée aux Grecs. Plus tard les Phéniciens les importèrent en Italie et en Espagne, et c'est de ce dernier pays qu'elles furent introduites chez nous. L'établissement sur nos côtes méditerranéennes de ces appareils de pêche, affectés principalement à la capture du thon, a soulevé de tout temps de nombreuses et vives réclamations. Des plaintes à ce sujet seront peut-être parvenues à la Commission ; pour mon compte j'en ai recueilli quelques-unes, tant à Marseille qu'à Toulon, que je vais exposer.

Digitized by Google

Les adversaires des madragues prétendent : 1° Qu'elles sont essentiellement préjudiciables aux intérêts des pêcheurs attitrés, parce qu'elles arrêtent et retiennent les gros poissons dont ceux-ci n'auraient pas manqué de s'emparer, et sur lesquels ils ont des prétentions avouées; 2° qu'elles mettent en interdit des portions du domaine maritime que les pêcheurs ne peuvent plus explorer; 3° qu'elles occupent les meilleurs postes de pêche; 4° qu'elles constituent un privilège exorbitant au profit de celui qui en a obtenu la concession, privilège qui ne peut échoir aux marins, car ils sont généralement trop pauvres pour les faire valoir, mais à des personnes qui n'ont souvent aucun titre à une semblable faveur.

Ces dernières allégations, je n'hésite pas à le déclarer, sont exagérées, inexactes et injustes. Dans le sous-arrondissement de Marseille, aucune concession de madrague n'a été faite depuis longtemps. L'Administration maritime a résisté et résiste encore à toutes les sollicitations qui lui sont adressées à l'effet d'en obtenir de nouvelles. Elle a pour cela de puissants motifs devant lesquels il faut s'incliner; elle a reconnu notamment que ces établissements étaient une entrave et un danger pour la navigation.

Les madragues qui fonctionnent actuellement dans le quartier de Marseille remontent à une date ancienne; leurs propriétaires les détiennent en vertu de droits dont la parfaite authenticité a été établie. Autrefois les souverains donnaient à titre définitif aux familles dont ils voulaient honorer les services le privilège de caler des madragues; de semblables avantages étaient octroyés à des prud'homies; c'est ainsi que, par un acte notarié en date du 15 décembre 1668, nous voyons que la prud'homie de Marseille était propriétaire des madragues de Morgiou et de l'Estaque, dont la ferme lui rapportait un revenu annuel de 12.000 livres. Les droits sur ces postes de pêche ont été transmis par voie de succession ou, par la suite, vendus à des particuliers. Les madragues de Marseille, ainsi que les bordigues de l'étang

Digitized by Google

de Caronte, sont donc des propriétés dont on ne peut contester la régulière et légitime origine.

Il est d'ailleurs superflu d'ajouter que l'Administration de la marine est assez vigilante pour ne pas laisser amoindrir dans ses mains les biens qu'elle est chargée de gérer et de garantir.

Si les madragues étaient autrefois d'un bon revenu, il n'en est plus ainsi maintenant; on en connaît plusieurs qui non seulement ne produisent pas l'intérêt du capital qu'elles représentent, mais dont le produit couvre à peine les dépenses qu'occasionne leur exploitation. Leurs propriétaires les auraient abandonnées, s'ils n'avaient l'espoir de les vendre et peut-être de les voir exproprier.

Ce ne sont pas les madragues qui nuisent aux pêcheurs; ce sont les pêcheurs qui rendent les madragues improductives. Plus que jamais ceux-ci se livrent, et cela avec raison, au genre de pêche connu sous le nom de grande seinche et qui consiste à entourer les bandes de thon dont on signale l'apparition sur la côte et à les emprisonner dans des filets mobiles dont ils ne parviennent plus à se dégager. Les pêcheurs de Martigues, de Palavas, d'Aigues-Mortes, de Cette la pratiquent avec une habileté remarquable et font parfois des prises qui valent trente, quarante et cinquante mille francs; la plus importante eut lieu, il y a deux ou trois ans, dans le golfe de Fos, où une bande nombreuse de thons avait été chassée par le mauvais temps; la valeur en fut estimée à près de cent mille francs. Et croirait-on que des marins refusent de se livrer à cette pêche, sous prétexte que lorsqu'ils sont obligés d'écouler rapidement une trop grande quantité de produits, le prix peut en être avili? Je tiens d'une personne sûre un exemple que je pourrais citer.

Les madragues des quartiers où la seinche est pratiquée ne récoltent donc que les thons égarés ou qui ont échappé aux poursuites des pêcheurs. Considérés sous le rapport de leur action sur l'état de nos eaux, on peut dire que ces appareils de capture sont inoffensifs, car ils ne gardent jamais

Digitized by Google

l'alevin. Je suis même porté à croire qu'ils ont leur utilité : 1° parce qu'ils forment des points réservés où le poisson peut se réfugier et se préparer à l'acte de la reproduction ; 2° parce qu'ils constituent une sorte de vivier flottant d'où l'on peut extraire du poisson frais selon les besoins de la consommation.

N'ayant pas à me préoccuper de savoir si le poisson est pris par un pêcheur ou par un négociant, j'ai la conviction qu'il n'y a aucun inconvénient à laisser subsister les madrague actuelles, aucun inconvénient non plus à concéder des emplacements pour en fonder de nouvelles, autant que la navigation n'aura pas à en souffrir.

Digitized by Google

MARTIGUES

I

Martigues est, sous le rapport qui nous intéresse, la station la plus importante de notre littoral méditerranéen. Les produits de la pêche s'y sont élevés, en 1878, à la somme de 2.540.120 francs. La petite ville de Martigues, la Venise de la Provence, comme elle s'intitule modestement, renferme une population d'environ 6.000 individus, vivant presque exclusivement de la pêche ou du commerce auquel elle donne lieu; sur ces 6.000 individus, 1.700 s'adonnent régulièrement à la profession de pêcheur, sans compter les aides, les femmes et les enfants qui ne figurent pas sur les registres de la marine. A peu près tous les genres de pêche connus sur les côtes françaises de la Méditerranée y sont usités. On y emploie le bœuf, le gangui à la voile, le gangui fixe, le bourgin, la courantille ou thonaire courante, la mugelière, l'oiselière, la paradière, le trabac, l'alignole, la tisse, l'entremaille, le sardinal, la palangre, la ségetière, l'aiguillière, la nasse, le jambin, la lance, et enfin la bordigue.

Le quartier de Martigues comprend trois divisions nécessitant les différents modes de pêche que je viens d'énumérer : 1° la partie de côte située entre Saint-Louis et le cap Couronne; 2° l'étang de Caronte et ses canaux; 3° l'étang de Berre et quelques autres étangs salés.

Quoique vaste, ce domaine ne suffit pas à l'activité des

Digitized by Google

pêcheurs de ce quartier; leurs 524 bateaux, représentant un tonnage de 2.874 tonneaux, ne trouveraient pas dans cet espace des ressources pour subsister. Le champ de leurs explorations comprend une étendue de côte de plus de 200 kilomètres et s'étend de Cette à la Ciotat. Souvent ils dépassent ces limites. Beaucoup partent le lundi pour ne rentrer que la semaine suivante, allant où le vent les pousse, où le temps les convie, pourvu qu'il y ait au bout l'espoir d'une bonne opération. C'est que le pêcheur de Martigues est un vaillant marin : courageux à la mer, dur à la fatigue, sobre comme un Italien, aventureux comme un Corse, il est l'incarnation même du marin provençal, tel que la tradition nous l'a décrit. En un mot, il est à la Méditerranée ce que le Breton intrépide est à l'Océan. Son bateau-bœuf est une petite merveille, tant par son élégance, sa légèreté, sa solidité, que par son aptitude à fournir des courses rapides et à tenir la mer par les plus mauvais temps.

Ce tribut légitime d'hommages payé, j'aborde le sujet principal de mon rapport.

II

On constate que dans la circonscription de Martigues les produits de la pêche vont sans cesse en augmentant. Dans l'espace de quatre années, ils se sont élevés de 2.000.000 à 2.540.000 francs. Cette progression constante résulte-t-elle de la fertilité exceptionnelle et persistante de cette côte, ou est-elle due à des circonstances particulières? C'est ce que nous allons examiner.

A cet effet, il faut rechercher si les eaux de Martigues ont échappé à ce fléau, l'appauvrissement, qui a si durement éprouvé la plus grande partie de notre littoral, et si elles sont plus peuplées qu'autrefois. Quoique dans une pro-

Digitized by Google

portion moindre, elles n'ont pas été épargnées. Et je ne puis en donner de meilleure preuve qu'en mentionnant la rareté de certaines espèces de poisson, jadis communes sur ce rivage, parmi lesquelles le pagel, la rascasse, le rouquier, le serran, le congre, la sargue, le rouget, la sole et enfin la langouste.

Le dépeuplement est plus sensible encore sur les bords immédiats de la rive. Les pêcheurs du cap Couronne, qui relèvent de la juridiction de Martigues, ne s'en sont malheureusement que trop aperçus; la partie qu'ils exploitent est la plus éprouvée du quartier. Seul, le golfe de Fos est resté poissonneux; mais c'est grâce aux eaux douces que le Rhône y déverse, lesquelles ont pour propriété d'attirer et de retenir une foule d'espèces et d'en favoriser la multiplication.

C'est donc à des causes absolument étrangères au peuplement du rivage qu'est dû l'accroissement des produits de la pêche. Ces causes, je les ai en partie énumérées en parlant de Marseille : augmentation du nombre des pêcheurs, perfectionnement des engins de pêche, renchérissement du poisson, etc. Mais il en est ici qui sont purement locales et que je dois faire connaître.

En premier lieu, il convient de remarquer que l'augmentation signalée est surtout produite par l'apport des bateaux-bœufs. On sait que ces bateaux ont pour habitude d'aller au loin. Ils ne quittent la mer qu'après avoir capturé une certaine quantité de poissons; ce qu'ils ne trouvent pas dans leurs eaux, ils le prennent dans les eaux des quartiers voisins. Leur nombre tend chaque jour à s'élever; il y avait 29 couples en 1878; il y en aura 35 et peut-être davantage en 1880; et dans ce chiffre, ne figurent ni les bateaux dits *bettes*, ni les bateaux du même ordre qui apportent aussi leur contingent à la production.

Le nombre des pêcheurs s'est également accru dans une notable proportion. Il y avait autrefois, attachés au port de Martigues, 100 bricks ou goëlettes qui se livraient sur la côte à des transactions commerciales, ou qui, autrement dit,

Digitized by Google

faisaient le cabotage. A la suite de la crise subie par la marine marchande, du développement des voies ferrées, de la concurrence des bateaux à vapeur, les maîtres au cabotage ayant dû désarmer, les hommes qui composaient leurs équipages se firent pêcheurs. Les patrons disposant de quelques ressources les appliquèrent à la construction de bateaux-bœufs d'un fort tonnage et à l'acquisition d'engins puissants et perfectionnés. L'industrie de la pêche en reçut une impulsion vigoureuse, qui, depuis lors, ne s'est pas ralentie. A l'heure actuelle les capitaux engagés s'élèvent à un chiffre considérable ; les pêcheurs qui ont en magasin pour 10.000 francs de filets ne sont pas rares. En ce moment même, une riche compagnie est en voie de formation. Elle a déjà soumis ses statuts à l'Administration maritime. Son programme consiste dans l'exploitation de certaines parties du domaine maritime, exploitation qui nécessitera des appareils d'un genre nouveau.

Les faits qui précèdent expliquent suffisamment, je crois, l'augmentation accusée par les statistiques de la marine, en ce qui concerne le quartier de Martigues ; mais il n'en reste pas moins acquis que, malgré la fécondité inhérente à son rivage, cette circonscription maritime, ainsi que je l'ai dit au début, a subi le fléau du dépeuplement. Je vais tâcher, comme je l'ai fait pour les autres quartiers, d'en rechercher les causes principales.

III

L'opinion générale est que l'appauvrissement résulte de la multiplicité, de la variété et de la nature des engins employés. Je n'ai pas à faire la description de chacun d'eux, mais j'indiquerai rapidement ceux qui sont le plus nuisibles et comment ils le sont.

Digitized by Google

Si l'on interroge à ce sujet les pêcheurs du grand art, ils ne manquent pas de dire que les filets fixes sont les plus dangereux, parce que, selon eux, ces filets, toujours calés sur le rivage où tout autre genre de pêche est d'ailleurs prohibé, arrêtent et gardent dans leurs mailles étroites l'alevin des espèces sédentaires. Ce sont eux qui, par conséquent, ont amené la rareté de plusieurs de ces espèces.

Bien qu'exagérées, ces allégations ont un fond de vérité. Grand partisan des arts fixes, je ne m'élèverai pas contre leur emploi. Seulement je dois reconnaître que la plupart de ceux dont on fait usage dans les eaux de Martigues, ne sont pas absolument inoffensifs. Les beaux poissons étant devenus rares, les pêcheurs se sont rabattus sur les petits; ils ont été, par cela même, obligés de réduire la maille de leurs filets; de sorte que, et je l'ai vu de mes propres yeux, on capture dans les trabacs, les paradières, les tisses, etc., une multitude de jeunes poissons, d'une taille bien au-dessous de celle que la loi exige pour que la pêche et la vente en soient permises.

Les ganguis dits bouliers ou grands brégins seraient autrement destructeurs; fort heureusement l'emploi n'en est pas très généralisé, car ces engins dont la plombée dépasse quelquefois trois quintaux sont particulièrement traînés sur le rivage et dans les endroits où les poissons se réunissent pour frayer et s'abriter.

L'inoffensive palangre elle-même donne lieu à de nombreuses réclamations. On reproche aux marins qui la pratiquent d'employer des hameçons de faibles dimensions et avec lesquels il est facile de capturer le menu poisson; on dit aussi que ces pêcheurs ont pour auxiliaire indispensable de leur industrie le plus meurtrier des engins, c'est-à-dire le petit gangui.

Les bordigues de Martigues sont, comme les *laveriori* des lagunes de Comacchio, des appareils de pêche à poste fixe, formés au moyen de palissades en roseaux, dont la disposition affecte la forme d'un labyrinthe. Une fois engagé dans

Digitized by Google

le piège, le poisson n'en peut plus sortir; il suit les dédales du labyrinthe, passe d'un compartiment à l'autre, pour, finalement, aboutir à une chambre extrême, où il est désormais à la disposition du pêcheur. Dans ce vivier, il peut être conservé vivant assez longtemps; le bordigalier ne l'en retire que lorsqu'il juge à propos de le mettre en vente, c'est-à-dire selon les besoins de son commerce.

Les bordigues, au nombre de 15, sont placées dans les différents canaux qui mettent en communication l'étang de Berre, l'étang de Caronte et la mer. Quoique établies sur des propriétés privées, la loi en a cependant réglé les dimensions, afin qu'elles ne devinssent pas une cause d'appauvrissement pour les eaux avoisinantes. Les roseaux dont leurs cloisons se composent doivent être assez distants les uns des autres pour que le jeune alevin puisse facilement y passer; s'il en était autrement, c'est-à dire si les bordigues retenaient d'autres sujets que les plus gros, celles de Martigues, toutes édifiées sur le passage que le poisson traverse pour entrer ou sortir des étangs, auraient depuis longtemps dépeuplé l'étang de Berre.

On a remarqué que la bordigue à roseaux espacés est préférable à celle dont les roseaux sont étroitement reliés; l'influence des courants s'y faisant sentir davantage, le poisson y est en quelque sorte entraîné.

J'ai entendu quelques personnes se plaindre de ce que les bordigues n'étaient pas toutes établies conformément au règlement. Je n'ai pu vérifier l'assertion; mais il suffirait de signaler le fait à l'Administration maritime pour qu'elle s'assurât de son exactitude et y mît bon ordre s'il y avait lieu. Ces postes de pêche constituent déjà d'assez beaux avantages au profit de ceux qui les possèdent, pour qu'on maintienne leurs propriétaires dans le respect strict de la loi. Sait-on qu'il en est plusieurs dont le revenu annuel dépasse 30.000 francs.

Digitized by Google

Les bateaux-bœufs.

J'arrive enfin à ce fameux gangui-bœuf, épouvante des pêcheurs, engin maudit de la population maritime, qui est unanime pour l'accuser d'avoir dévasté, dépeuplé, ruiné les eaux. De Port-Vendres à Toulon, il n'y a qu'un cri contre lui. Si on consultait l'ensemble des marins inscrits sur la question de savoir si l'on doit le supprimer, les dix-neuf vingtièmes répondraient affirmativement.

Le gangui-bœuf est le plus puissant des instruments de pêche usités dans la Méditerranée ; il se compose de deux ailes et d'une poche. Il est traîné par deux bateaux, auxquels on a donné le nom de bœufs. Aux termes du décret du 10 mai 1862, les bœufs ne peuvent fonctionner en dedans de trois milles de la côte. Or le principal reproche qui leur est adressé est de ne pas se tenir dans les limites prescrites par la loi.

Voici d'ailleurs le résumé fidèle des raisons que l'on donne pour demander la suppression ou le maintien de ces engins de capture :

« C'est sur nos côtes, sur nos rivages, disent les adver-
« saires des bateaux-bœufs, qu'ils viennent traîner leur
« filet exterminateur ; ils prennent tout, jusqu'au plus petit
« poisson, détruisent le frai, ravagent les frayères. Au lieu
« de ne laisser pratiquer cette pêche que durant le jour, on
« la tolère maintenant durant la nuit ; et c'est à la faveur
« de l'obscurité que les bœufs s'approchent de la rive pour
« venir la dévaster. Et pourquoi les laisse-t-on fonction-
« ner la nuit, alors qu'il est spécifié dans le décret du
« 19 novembre 1859 qu'ils ne pourront sortir du port qu'une
« demi-heure avant le lever du soleil, et devront y rentrer

Digitized by Google

« une demi-heure après son coucher. Les bœufs du quartier « de Cette se conforment à cette règle, mais il n'en est pas « de même de ceux de Martigues. Ceux-ci partent au com- « mencement de la semaine et ne rejoignent leur port qu'a- « près s'être emparés d'une quantité de produits déterminée « à l'avance. S'ils ne trouvent ces produits dans leur circons- « cription, ils les prennent dans les circonscriptions voisines, « où les règlements sur la pêche sont plus respectés et où « aussi, par conséquent, le poisson sédentaire est plus abon- « dant. On dit partout : Les Martégaux sont les meilleurs pê- « cheurs du littoral ! Mais sait-on bien que, s'ils font de bon- « nes pêches, c'est à nos dépens, que c'est aux dépens du fonds « que la mer tient en réserve. Ce fonds qui nous fait vivre, que « nous ménageons avec tant de sollicitude, eux ne le respec- « tent pas; ils l'ont vite épuisé. Quelques jours de traîne et « voilà notre rive stérile pour plusieurs années. Les Martégaux, en se défendant de prendre l'alevin, ne sont pas sincères. Le gangui-bœuf ne laisse rien échapper de ce qu'il « rencontre; il passe avec une telle vitesse que les poissons « petits et grands, placés sur son passage, sont immédiate- « ment précipités dans la poche extrême du filet, d'où il leur « est impossible de s'évader. Il ne reste même pas la ressource « de rejeter les jeunes à l'eau, car le filet n'est souvent retiré « qu'après avoir traîné dans la fange, sur les cailloux, plu- « sieurs heures durant, et à ce moment le menu fretin est « mort depuis longtemps. Si l'on ne trouve pas de petits pois- « sons dans les produits rapportés à Martigues par les bœufs, « c'est que les pêcheurs ont eu la précaution de les faire dis- « paraître. Ils ont pour cela de sérieuses raisons : la pre- « mière est qu'en mettant en vente des sujets au-dessous de « la taille exigée, ils s'exposent à une amende; la seconde « est que le fretin n'a aucune valeur commerciale, et que, « ayant été avarié par une traîne prolongée, il n'est plus « susceptible d'être transporté; la troisième est que les « propriétaires des bœufs ont intérêt à supprimer toute « preuve évidente du dommage que causent leurs engins. »

Digitized by Google

J'ajouterai que le menu poisson n'est pas perdu pour cela; il est consommé sur les bateaux.

Les marins, qui ne s'adonnent pas à la pêche aux bœufs, disent, en outre, que cette pêche porte une atteinte directe au principe économique de la répartition égale entre toutes les contrées des denrées alimentaires, et voici l'explication qu'ils en donnent : « Les bateaux-bœufs de Martigues captu-
« rent, avons-nous dit, non seulement le poisson de leur
« circonscription, mais aussi celui des circonscriptions voi-
« sines. Or, en écoulant, comme cela a lieu, le produit de
« leurs opérations dans les grandes villes, notamment à Mar-
« seille, il s'ensuit que le poisson manque absolument dans
« une foule de petites localités riveraines, pour lesquelles ce
« produit était la principale ressource alimentaire. »

En dehors de la suppression radicale des bateaux-bœufs, suppression qui est de toute impossibilité, les plaignants proposent divers moyens pour les empêcher de nuire. Ils voudraient que les bœufs ne pussent quitter leur port d'attache plus longtemps qu'une journée; ils voudraient aussi que les patrons fussent tenus, avant de partir, d'indiquer au Commissaire de la marine, les points de la côte qu'ils se proposent d'explorer.

Après cette déclaration, il leur serait délivré une feuille indiquant l'itinéraire à parcourir, et lorsque les bœufs se rendraient dans des eaux étrangères à leur circonscription, les patrons seraient forcés de présenter cette feuille, soit à la prud'homie du quartier, soit à un représentant de l'Administration maritime, et de payer une redevance à la caisse des pêcheurs pour les dédommager du préjudice qui leur serait causé.

Voici maintenant ce que répondent les pêcheurs de Martigues : « Nos bateaux, notre matériel de pêche, représen-
« tent un capital énorme qui deviendrait improductif, si nous
« étions réduits à travailler seulement dans les eaux de

Digitized by Google

« notre quartier; une mesure qui limiterait à une seule « journée le temps consacré à l'exercice de la pêche nous « ruinerait tous, et l'alimentation publique en souffrirait. « Nous repoussons l'accusation qui consiste à dire que « nos filets détruisent l'alevin et dévastent les frayères; « nos bateaux sont d'un trop fort tonnage et ont une trop « puissante voilure pour évoluer sans danger sur le rivage; « et, d'autre part, les ganguis qu'ils traînent ne peuvent être « fructueusement utilisés que sur les fonds de 10 ou « 15 brasses de profondeur, où l'on ne rencontre jamais « d'alevins. Que l'on examine le produit de nos pêches et « l'on n'aura pas de peine à s'assurer qu'ils sont exempts des « petits poissons dont la loi défend la capture. Et quel avan- « tage aurions-nous d'ailleurs à mettre à contribution les « rives des quartiers voisins, puisque, de l'avis même des « plaignants, elles sont actuellement très appauvries. »

J'ajouterai aux appréciations des pêcheurs quelques observations personnelles.

Je ne crois pas qu'il faille songer à restreindre l'exercice de la pêche aux bœufs, en tant que cette pêche se pratique en dehors des limites que la loi a réservées. En effet, au delà de trois milles de la côte, la mer est commune, elle appartient à tout le monde. Si nos marins ne pouvaient s'y rendre librement, le poisson qu'ils capturent tomberait dans les filets des Italiens ou des Espagnols. L'alimentation publique serait donc la première à subir les effets d'une mesure restrictive ou prohibitive. De tous les arts traînants, le ganguibœuf est, il me semble, le seul dont on peut tolérer l'usage, à la condition expresse toutefois qu'il ne sera jamais traîné sur le rivage; autrement, le dépeuplement surviendrait à courte échéance.

Je ne partage pas, il est vrai, l'opinion de quelques partisans des bateaux-bœufs qui, pour les besoins de la cause sans doute, ont mis en circulation, à propos de ces engins et de l'influence qu'ils exercent, une doctrine tellement étrange, telle-

Digitized by Google

ment paradoxale, qu'elle semble appartenir au domaine de la fable.

Cette théorie est due, paraît-il, à l'esprit inventif d'un contemplateur des flots bleus de la Méditerranée, poète à ses heures, vraisemblablement. Je demande pardon à la Commission d'entrer dans des détails qui lui paraîtront peut-être puérils; mais je suis dans l'obligation de le faire, attendu que c'est à l'aide de cette doctrine, acceptée sans contrôle par des esprits sérieux, que l'on est parvenu, en la présentant adroitement, à laver les filets bœufs de tout reproche, à donner le change sur l'action qu'ils exercent et à obtenir peut-être que des tempéraments fussent apportés à la rigueur des règlements. La poésie n'a, je crois, que peu à faire en matière de pisciculture, et c'est avec tous les égards dus à une œuvre d'imagination que je ferai justice de cette fameuse légende. Pour cela je me contenterai de la citer. Or, le poète a prétendu, et les gens de Martigues l'ont cru sur parole, que le gangui-bœuf avait une influence des plus favorables sur le peuplement de nos eaux. D'après lui, ce filet est à la mer ce que la charrue est à la terre; il féconde les fonds parce qu'il les renouvelle. Les sillons qu'il trace sur le sol marin attirent le poisson, comme les sillons du laboureur attirent l'oiseau. Il soulève les larves, les insectes, les animalcules en dépôt dans les fonds et prépare à la gent aquatique une nourriture appropriée à ses besoins et à ses goûts. Une fois en si bon chemin, notre poète aurait pu ne pas s'arrêter; il faut même lui savoir gré de n'avoir pas décidé que le filet traînant est un auxiliaire indispensable à la fertilité des eaux, et sans le concours duquel les animaux qui nous occupent ne peuvent vivre et se multiplier. Ainsi donc le gangui qui, promené sur le rivage, bouleverse les fonds, anéantit le frai, écrase l'alevin, purge la côte de tout poisson, est un engin fertilisant; ce qui revient à peu près à dire que plus on prend de poisson, plus il en reste.

Je reprends la suite de mon sujet. Le bateau-bœuf n'est pernicieux qu'autant qu'il s'approche du rivage. Mais c'est,

Digitized by Google

m'a-t-on assuré, un cas fort rare, du moins en ce qui concerne les bœufs de Martigues, qui se tiennent généralement au large. C'est là d'ailleurs qu'ils font les meilleures pêches et qu'ils capturent en masses les poissons migrateurs et voyageurs.

Parfois aussi ils se rendent sur la Planasse, où, dans les fonds de cinquante à soixante brasses, ils rencontrent des espèces mi-sédentaires, mi-voyageuses. Les pêcheurs au bœuf ne travaillent avantageusement que par des temps relativement mauvais (1). Un fort vent est nécessaire pour imprimer à leurs puissantes embarcations la vitesse sans laquelle le filet laisserait échapper la plupart des poissons que ses longs bras ont déjà enlacés. Aussi la pêche aux bœufs est-elle une excellente école pour former des matelots au rude métier de la mer.

D'un autre côté, les inscrits dont j'ai exposé les plaintes sont-ils en état d'aller arrêter et capturer le poisson qui passe au large? Est-ce avec leurs faibles barques et leurs pauvres engins qu'ils pourraient tenter une pareille entreprise?

La fortune est au plus entreprenant, au plus laborieux. Si les pêcheurs de Martigues exercent leur profession avec avantage, c'est que justement ils réunissent ces deux qualités. Au lieu de se plaindre, les marins qui leur portent envie n'ont qu'à les imiter; ils y trouveront leur profit, ils lutteront contre la concurrence, et l'alimentation publique y gagnera.

Je ne crois pas que la Commission soit disposée à tenir compte des rivalités qui se produisent entre gens du même métier, car pour donner satisfaction à la majorité des petits pêcheurs du littoral, il faudrait qu'elle défendît l'emploi des bateaux-bœufs. Or, ces bateaux sont les seuls qui se livrent à la grande pêche sur nos côtes de la Méditerranée, les seuls

---

(1) Les bateaux-bœufs sortent du port de Martigues alors même que les vapeurs qui font le service des côtes de Cette, d'Espagne, etc., sont forcés de relâcher à Port-de-Bouc.

Digitized by Google

aussi qui aient fait accomplir des progrès à l'art de la pêche.

Si l'on avait autrefois écouté les maîtres de poste, il n'y aurait pas une seule ligne ferrée sur notre territoire.

Je ne nierai pas cependant que trop souvent des bateaux-bœufs font des incursions sur le domaine qui leur est prohibé. Je ne sais, par exemple, s'ils appartiennent à Martigues, à Palavas, à Agde ou à Cette ; mais ce que je dois constater, c'est que plusieurs de nos plages ont été dévastées par leur passage.

Cela prouve une fois de plus que la surveillance est des plus insuffisantes dans la plupart de nos stations de pêche. Le besoin de l'augmenter s'était fait sentir il y a déjà quelques années dans le quartier de Martigues, où elle n'est exercée que par une balancelle de la force de celle de Marseille, et par cinq ou six gardes maritimes.

Un personnel aussi réduit, disposant de moyens d'action si limités, ne peut sérieusement protéger des points si éloignés les uns des autres, que le sont le golfe de Fos et l'étang de Berre, l'étang du Gloria et l'étang de Caronte, le cap Couronne et Port-de-Bouc. On avait donc mis à l'étude le projet de construction d'un garde-pêche spécial, destiné à remplacer la balancelle ; ce garde-pêche devait pouvoir lutter de vitesse avec les bateaux-bœufs et sortir du port par les mauvais temps. Je ne sais si l'Administration de la marine a reculé devant la dépense qu'aurait occasionnée la réalisation de ce projet, toujours est-il que le plan du garde-pêche est resté dans les cartons où il semble maintenant bien oublié. Je répéterai à propos de Martigues ce que j'ai dit au sujet de Marseille : la surveillance d'un quartier de pêche important ne sera efficace qu'autant que MM. les Commissaires de la marine auront une chaloupe à vapeur à leur disposition. Le quartier de Martigues vaut ce sacrifice.

Voici la liste des poissons capturés par les pêcheurs de

Digitized by Google

Martigues, avec des indications sur la façon dont ils se répartissent dans les étangs et dans la mer.

Girelle. — Se pêche dans la mer seulement. (Devient chaque jour plus rare.)

Pagel. — Se pêche dans la mer, particulièrement sur la Planasse. (Devient rare.)

Rascasse (scorpène). — Se pêche dans la mer, dans les rochers. (Rare dans les eaux de Martigues.)

Rouquier (labre). — Se pêche dans la mer. (Rare dans le quartier de Martigues. Plus commun entre Ponteau et les Iles d'Hyères.)

Serran. — Se pêche en mer. (Mêmes observations que pour le précédent.)

Congre. — Se pêche dans la mer. (Assez rare dans le quartier de Martigues.)

Rouget. — Vient dans l'étang et dans la mer. Se porte dans l'étang vers le mois d'août principalement. (Assez abondant.)

Sargue. — Commune dans l'étang, rare en mer. Est capturée par les bordigues.

Sole. — Vient dans l'étang et dans la mer. Se porte dans l'étang pendant l'hiver. (Devient rare.)

Canadelle. — Vient dans l'étang et dans la mer. (Est sans valeur.)

Merlan. — Se pêche dans la mer seulement. Compte pour beaucoup dans la pêche du quartier. (Abondant depuis deux ans.)

Capelan. — Se pêche dans la mer seulement. Tient une place importante dans la pêche du quartier.

Grondin, Galinette, Bulegan. — Se rencontrent rarement dans l'étang. Comptent pour beaucoup dans la pêche du quartier. (Abondants dans les fonds de cinquante brasses.)

Baudroie. — Se pêche toute l'année dans la mer et dans les fonds profonds (N'a pas diminué.)

Dorée (poisson de Saint-Pierre). — Se pêche en mer. (Pas très rare, n'a pas diminué.)

Raie. — Se pêche dans la mer seulement et dans les grands fonds. (Abondante.)

Turbot. — Se pêche en mer, par 25 ou 30 brasses de fond. Il en existe dans l'étang une variété dite la Larbe.

Dorade. — Vient dans l'étang et dans la mer. (Assez abondante dans l'étang de septembre à novembre.)

Poulpe, Sèche. — Se pêchent en mer seulement. (Abondants.)

Mustelle. — Se pêche en mer. (Peu commune.)

Digitized by Google

Muge. — Se pêche dans la mer et dans l'étang. Plus commun dans l'étang. (Est devenu rare.)

Loup. — Se pêche dans la mer et dans l'étang. (Assez commun.)

Anguille. — Se pêche dans la mer et dans l'étang, surtout dans l'étang. (N'a pas diminué.)

Anchois. — Se pêche dans la mer surtout, mais on en prend une sorte dans l'étang. (Peu abondant.)

Sardine. — Se pêche dans la mer et dans l'étang, mais plus dans l'étang que dans la mer. (N'a pas diminué.)

Thon. — Dans la mer seulement. (Abondant ou rare selon les années.)

Maquereau. — Dans la mer. (Même observation que pour le précédent.)

Mélet. — Vient dans l'étang surtout et y est très abondant. (Sert d'appât pour la capture du maquereau.)

Melette. — Se pêche dans la mer. (Est abondant aux embouchures du Rhône et dans le golfe de Fos.)

Cabasson, Soclet. — Dans l'étang. (Sans valeur.)

Alose. — Se pêche surtout dans le golfe de Fos. (Assez abondante au mois de mai.)

Esturgeon. — Se pêche aux embouchures du Rhône. (Excessivement rare.)

Orphie-aiguille. — Se pêche en mer. (Absente dans les eaux de Martigues.)

Oursin. — (Très abondant à Martigues.)

Moules. — (Abondantes dans l'étang.)

Huîtres. — (Quelques-unes à Port-de-Bouc et dans le golfe de Fos.)

Clovisses, Praires. — On en trouve dans les étangs de Caronte et de Berre. (Peu communes).

Langouste, Homard. — (Très rares sur la côte.)

Crabes. — (Très abondants dans les étangs. Vient également dans la mer.)

IV

La question des Réserves étant comprise dans le programme de ma mission, j'ai dû m'en préoccuper lors de mon passage à Martigues. Plusieurs points de ce quartier sont

Digitized by Google

susceptibles d'en recevoir. Le golfe de Fos notamment, qui est une vaste frayère, réunit pour cela toutes les conditions désirables. La qualité de ses eaux, la nature de ses fonds, tout, en un mot, est propice à la conservation et à la propagation des espèces. Il est bien certain qu'on ne pourrait songer à le mettre tout entier en réserve, quels que soient les avantages qui pourraient résulter d'une semblable résolution; mais ce que l'on pourrait faire, sans que les pêcheurs pas plus que l'alimentation publique en éprouvassent le moindre dommage, ce serait d'y établir des cantonnements tantôt sur un point, tantôt sur un autre, cantonnements temporaires et dont la durée serait limitée, par exemple, à quatre ou cinq ans.

Les pêcheurs de Martigues sont contraires au principe des réserves. Ils disent que le domaine qu'ils exploitent est à peine suffisant pour fournir à chacun d'eux les ressources qui les font vivre, sans que l'on pense encore à en restreindre l'étendue.

Cette aversion ne s'explique pas. Les réserves assurément ne sauraient nuire aux pêcheurs du grand art qui sont les plus nombreux, puisqu'il est admis qu'ils ne doivent exercer leur industrie qu'à une certaine distance de la rive, et que les cantonnements de pêche ne peuvent justement être établis qu'à proximité de la côte. Restent les pêcheurs du petit art. Mais ce sont eux précisément qui en tireraient le plus de profit, ces établissements ayant pour objet de favoriser la multiplication des espèces sédentaires, c'est-à-dire de celles qu'ils prennent le plus ordinairement dans leurs filets. Les pêcheurs dont je parle devraient, pour cette raison encore qu'ils ont été très éprouvés, être les premiers à solliciter des mesures en vue du repeuplement. Beaucoup d'entre eux, depuis l'extension prise par les bateaux-bœufs, ne trouvant plus à vivre de la pêche au petit art, se sont rejetés sur les arts traînants, et cela parce que le poisson sédentaire est devenu rare sur la côte. Et les inscrits de Martigues s'apercevront-ils vraiment de la mise en interdiction de quelques

Digitized by Google

parcelles du rivage? Le périmètre de l'étang de Berre et celui du golfe de Fos sont certes assez considérables pour qu'il soit facile d'en soustraire quelques parties à l'exploitation, sans qu'il en résulte le moindre préjudice.

J'ai la conviction que, si l'on établissait à titre d'essai des réserves dans les eaux du quartier de Martigues, les résultats obtenus après quelques années seraient si merveilleux que les pêcheurs, hostiles aujourd'hui, en réclameraient ensuite le maintien et peut-être l'extension. Je répète donc que les deux points qui conviendraient le mieux sont le golfe de Fos et l'étang de Berre.

Avant d'aborder la partie de mon rapport qui concerne plus spécialement l'étang de Berre, je ferai part à la Commission d'un vœu émis par une catégorie de pêcheurs.

Ces pêcheurs, montant treize couples de bateaux-bœufs d'un tonnage réduit et dix couples de bateaux plats dits *bettes*, désireraient que la loi les autorisât à travailler en dedans de trois milles de la côte, allégant que les opérations sont sans profit lorsque leurs bateaux se tiennent dans les limites réglementaires. Ils désireraient particulièrement pouvoir traîner leurs filets depuis Saint-Louis jusqu'au phare de Faraman. La requête me paraîtrait digne d'un examen, si elle avait pour but d'obtenir que, d'une façon générale, la pêche aux arts traînants soit permise sur les fonds de quinze ou vingt brasses de profondeur, à quelque distance que ces fonds se trouvent de la côte. Ce serait une question à étudier, car il est bien évident que dans les grands fonds on ne risque guère de détruire l'alevin; mais les pêcheurs spécifient que c'est surtout entre Saint-Louis et Faraman qu'ils voudraient pouvoir exercer librement leur industrie. Or cette portion du rivage est peut-être, après celle qui borde l'ancien comté de Nice, la partie la plus épuisée de notre littoral. Ce serait en consommer la ruine et enlever aux quelques marins du quartier d'Arles qui l'exploitent les dernières ressources qu'elle peut leur offrir.

Digitized by Google

V

Les étangs de Caronte et de Berre se prêteraient merveilleusement à la création d'établissements de pisciculture maritime. Dans le premier, on pourrait, à peu de frais, convertir en viviers d'élevage les anses naturellement très poissonneuses qui se sont formées sur ses bords.

Ces anses ne sont séparées de l'étang que par une étroite bande de terre ; elles communiquent avec lui au moyen de passes assez larges pour que le renouvellement des eaux s'accomplisse dans une bonne mesure. L'élevage de la sole, de l'anguille, du mulet, du loup y réussirait à coup sûr, car les poissons trouveraient dans ce milieu les conditions les plus favorables à leur développement.

La plupart de ces petites lagunes étant la propriété des particuliers, c'est à l'industrie privée qu'il appartient de tenter cette entreprise.

Dans l'étang de Berre, la pisciculture pourrait être pratiquée sur une très vaste échelle. Maints endroits sont propres à recevoir des viviers de stabulation ; les fonds et les eaux conviennent à l'élève du poisson. Mais ici c'est à l'État qu'incombe le soin de prendre l'initiative et de donner l'exemple ; l'étang de Berre fait partie du domaine maritime public. On pourrait essayer d'y mettre en pratique plusieurs des procédés qui réussissent si bien en pisciculture fluviale. Au lieu, par exemple, de parquer le poisson dans de vastes réservoirs, où on ne peut ni en prendre soin ni constater les progrès qu'il accomplit, on le séquestrerait dans des viviers d'une étendue plus réduite, où il serait aisé de le surveiller et d'accélérer son dévelop-

Digitized by Google

pement en cherchant à le nourrir, comme on le fait pour les truites et les autres poissons d'eau douce dont on poursuit l'élevage en lieux clos.

Au commencement de ma mission, j'ai visité un établissement piscicole de Courseulles-sur-Mer où l'on s'efforce d'élever le poisson d'après les méthodes que je viens d'indiquer. Cet établissement était affecté à la culture de l'huître avant que Courseulles n'eut perdu de son importance comme station ostréicole. M. Roblin, le propriétaire, qui en a transformé les claires en bassin de stabulation, n'en est encore qu'à ses débuts; néanmoins les résultats qu'il a obtenus sont des plus encourageants. Au mois d'avril de l'année dernière, quatre mille poissons plats, de la grandeur d'une pièce de cinq francs, furent versés dans les bassins; au mois de septembre de la même année, beaucoup de ces poissons avaient atteint la taille comestible; j'en ai vu qui mesuraient jusqu'à quatorze centimètres. L'anguille y a pris également un rapide accroissement. La montée fut mise dans les viviers en mars 1878; à ce moment trois petites anguilles pesaient ensemble un gramme; au mois de septembre de la même année, une seule anguille pesait quatre grammes six décigrammes (soit environ quatorze fois son poids primitif), et au mois de novembre cinq grammes deux décigrammes.

J'ai visité en outre sur les rives du bassin d'Arcachon, à Audenge, un établissement du même ordre, appartenant à M. Boissière, où l'on se livre avec succès à l'élève en captivité de l'anguille, du mulet, de la dorade, de la sole, du carlet, etc.

Lorsque le fretin de ces poissons, sauf l'alevin d'anguille, s'introduit dans les pièces d'eau, il ne mesure pas plus de 1 centimètre 1/2 à 3 centimètres. Au bout de deux ans il a acquis les dimensions qui le rendent propre à la consommation.

On a observé que dans l'espace de dix-huit mois le mulet arrivait aisément à la taille de 25 à 28 centimètres et pesait

Digitized by Google

entre 180 et 200 grammes. La dorade grandit, peut-être, plus vite encore; le loup, la sole, le carlet suivent la même progression.

Cet établissement, dirigé je dois le dire par un homme fort intelligent et fort compétent, M. Gauvreau, occupe une superficie de 150 hectares et rapporte à son propriétaire environ 45.000 francs par an, soit 300 francs de revenu pour un hectare. Y a-t-il en France beaucoup de propriétés où un hectare de terre produise un rendement équivalent?

Je ne prétends pas dire qu'on obtiendrait du premier coup d'aussi bons résultats dans l'étang de Berre; ni la situation ni les conditions ne sont les mêmes; et il est bien évident qu'une industrie ne se crée pas de toute pièce; mais j'ai la conviction qu'avec cette persévérance qui a assuré le succès de l'industrie ostréicole, on atteindrait le but désiré.

Il est vraiment surprenant que l'on ait négligé à ce point, en France, la question de la pisciculture maritime, d'autant plus surprenant que, eu égard au prix élevé du poisson, cette industrie serait une source de fortune pour ceux qui s'y livreraient. Si des essais tentés dans l'étang de Berre avaient l'issue heureuse que je me plais à espérer, les imitateurs ne manqueraient pas, et bientôt notre littoral méditerranéen se peuplerait d'établissements de pisciculture.

Je suppose que des bassins d'élevage existent dans l'étang de Berre; que la Marine a facilement accordé des concessions pour en établir, voici ce qui se passe : les pêcheurs sont intéressés à ne plus détruire l'alevin. Les petites dorades, les petites soles, les petits mulets que leurs filets fixes capturent sont immédiatement versés dans les réservoirs de stabulation; ceux d'entre eux qui ne possèdent pas de viviers trouvent néanmoins à placer avantageusement les jeunes dont ils se sont emparés. En sorte que les arts fixes à mailles réduites, au lieu d'être des engins meurtriers, sont devenus des auxiliaires précieux pour l'alimentation des établissements zoologiques.

Digitized by Google

Une portion, ou plutôt une annexe de l'étang de Berre, connue sous le nom d'étang de Bolmon, paraît offrir toutes les conditions voulues pour recevoir des appareils analogues à ceux qui fonctionnent avec tant de profit dans les lagunes de Comacchio. L'anguille est un des hôtes familiers de l'étang de Berre; avec quelques appropriations peu coûteuses, on pourrait en élever de grandes quantités dans l'étang de Bolmon.

VI

Je n'ai jusqu'à présent envisagé l'étang de Berre que sous le rapport de la pêche et de la pisciculture; il me reste à l'examiner au point de vue particulier de la conchylioculture. L'étang de Berre, vaste étendue d'eau qui ne mesure pas moins de 20.000 hectares de superficie, pourrait, dans la plupart de ses parties, être affecté à la culture du coquillage. La clovisse, la praire, le pecten et la moule y viennent naturellement. La moule y est particulièrement abondante. Vingt bateaux la pêchent toute l'année. L'huître n'est pas non plus étrangère à ses eaux; on en rencontre de fort belles et d'excellentes dans un voisinage très rapproché, à Port-de-Bouc, et il n'est pas douteux, ainsi que l'attestent les gisements de coquilles mortes qu'on a retrouvés, que l'huître ne fût anciennement un des produits ordinaires de l'étang.

L'étang de Berre reçoit différents cours d'eau, parmi lesquels l'Arc, la Touloubre et une dérivation du canal de Craponne. De nombreuses sources surgissent à l'intérieur ou naissent sur ses bords. Ce mélange des eaux douces avec les flots salés est précieux pour la conservation et l'engraissement du coquillage. Les rives, en pentes douces, tapissées en beaucoup d'endroits par des plantes aquatiques, particulières aux plus fertiles stations ostréicoles de l'Océan, comme Marennes, La Tremblade, l'île d'Oléron, Arcachon, sont recou-

Digitized by Google

vertes d'un sable coquillier très riche en calcaire. On pourrait y installer à peu de frais des parcs à huîtres de la forme des claires d'Arcachon. Cet ensemble de conditions favorables m'avait conduit à dire, dans un précédent rapport, que l'étang de Berre était susceptible de devenir le pendant du bassin d'Arcachon.

Il y a quelque vingt ans et plus, on entreprit, d'après les indications de M. Coste, de peupler d'huîtres le golfe de Fos, qui est très voisin de l'étang de Berre, et dont les eaux ont de grandes analogies avec celles de ce dernier. Plusieurs milliers de mollusques furent répandus par l'aviso *le Daim* sur un des points du golfe reconnus les plus favorables à la propagation du coquillage. L'opération ne fut pas considérée comme très heureuse, car jamais on n'entendit plus parler des sujets que l'on avait semés. Cependant je crois que quelques-uns ont survécu ; un fait que j'ai pu observer à Saint-Louis tend à le prouver. Avant que le canal qui met en communication le golfe de Fos et le Rhône ne fût creusé, personne n'avait vu d'huîtres de ce côté. Or, depuis que cet émissaire a été livré à l'exploitation, les enrochements immergés à l'embouchure qui fait face au golfe de Fos, ainsi que les parois du canal ont reçu du naissain en assez grande abondance. On peut voir aujourd'hui dans le canal Saint-Louis des huîtres qui mesurent huit et dix centimètres de diamètre. J'ajouterai en passant que les moules s'y sont également portées en grandes masses. On en trouve à foison sur toute l'étendue du bassin, aussi bien sur le sol, les rochers, que contre les parois.

Quoiqu'il soit purement accidentel, j'ai cru devoir cependant signaler ce fait à la Commission. Il fournit une indication de laquelle il résulte, une fois encore, que notre littoral méditerranéen ne serait pas aussi rebelle qu'on l'a cru jusqu'à présent à la culture des mollusques. et que le voisinage du golfe de Fos conviendrait à des tentatives nouvelles.

Lorsque je me rendis à Martigues, en 1877, des expériences sur l'ostréiculture venaient d'être commencées par

Digitized by Google

les soins de M. le Commissaire de l'inscription maritime dans l'étang de Berre. Ces expériences en étaient encore à la première période, mais elles laissaient espérer que les efforts et les peines de M. le Commissaire de la marine seraient couronnés de succès. Les huîtres sur lesquelles portaient les opérations provenaient de Port-de-Bouc. Après quelques mois de séjour dans les eaux de Berre, elles s'étaient engraissées, avaient acquis les qualités qui distinguent les huîtres parquées, et, chose importante, aucune mortalité ne s'était produite.

Les sujets s'étant acclimatés, il y avait des présomptions pour qu'ils se reproduisissent au printemps suivant. La reproduction ne fut pas cependant constatée; mais il est vrai de dire qu'ils étaient en trop petit nombre pour qu'il fût possible d'en recueillir le frai d'une manière certaine.

M. le Commissaire Allègre ne perdit ni patience ni courage. Son administration seconda ses efforts. En 1878, l'établissement de la marine reçut 58.000 huîtres originaires de la Corse, et 70.000 naissains provenant d'Auray. Le naissain fut enfermé dans des caisses ostréophiles destinées à le protéger contre ses trop nombreux ennemis; les huîtres furent étendues dans le parc que M. le Commissaire Allègre leur avait préparé. L'emplacement que ce parc occupe est des plus heureusement choisi; il est abrité du mistral par les hauteurs qui dominent le côté de l'étang où il se trouve, un courant permanent s'y fait sentir dans une juste mesure, enfin le sol en est de nature excellente. Malgré le concours de tant de circonstances heureuses, malgré les soins assidus de M. le Commissaire, les nouveaux essais n'ont pas fait faire un grand pas à la question de la culture de l'huître dans la Méditerranée. Peu après son introduction dans l'étang de Berre, le naissain d'Auray fit tout d'abord de rapides progrès; il passa vivement de la taille de deux centimètres à la taille de cinq et six centimètres; puis la croissance s'arrêta tout à coup, des mortalités survinrent. M. le Commissaire pensant qu'un changement de milieu lui serait favorable et détermi-

Digitized by Google

nerait une nouvelle pousse, le fit transporter dans l'étang de Caronte où les eaux sont plus vives et plus courantes. En effet, la mortalité cessa, mais les jeunes huîtres ne profitèrent plus sensiblement.

Les huîtres originaires de la Corse eurent un sort plus malheureux. Non seulement elles n'émirent pas de naissain, ainsi qu'on l'avait présumé, mais elles s'amaigrirent peu à peu et ne tardèrent pas à périr en grand nombre. C'est à peine si sur les 58.000 qu'on avait importées il en reste mille aujourd'hui.

L'état des choses que je viens d'exposer semblerait de nature, j'en conviens, à décourager toute tentative nouvelle. Il ne faudrait pas cependant se hâter de conclure. Nos côtes méditerranéennes appellent la sollicitude de la Commission, et mon avis est que le dernier mot n'est pas dit dans cette question si intéressante. Je vais expliquer les raisons sur lesquelles cette appréciation est basée.

L'Administration de la marine avait pensé que des huîtres natives de la Méditerranée seraient celles qui s'acclimateraient le plus aisément dans les eaux de Martigues. L'idée était juste et pratique. Seulement les huîtres venues de Corse étaient des huîtres vieillies dans les profondeurs de la mer, et qui, vraisemblablement, avaient cessé depuis longtemps d'émettre du frai. Arrivées à Martigues dans un état constaté de maigreur et de maladie, il n'y a rien d'étonnant qu'elles n'aient pu s'accommoder d'un milieu si différent de celui où elles avaient parcouru paisiblement les diverses phases de leur existence. Dans les profondeurs de la mer la température se maintient à un niveau presque uniforme, tandis que dans l'étang de Berre, les eaux, particulièrement celles qui baignent les rives, sont soumises aux influences du froid et de la chaleur. On sait d'ailleurs que, pour acclimater des espèces, il vaut généralement mieux les prendre avant qu'elles n'aient dépassé et même atteint l'âge adulte. Les animaux aquatiques n'échappent pas à cette règle.

Digitized by Google

Des essais pourraient donc être recommencés dans l'étang de Berre. L'expérience que l'on a faite serait, j'en suis sûr, profitable; elle permettrait d'éviter des erreurs et épargnerait bien des déceptions. Mais il faudrait que cette tentative décisive fût menée avec toutes les précautions désirables et toutes les garanties possibles. Si l'on pouvait se procurer à cet effet des huîtres natives de la Méditerranée, habituées à vivre dans des eaux peu profondes, ce sont encore celles qu'il conviendrait d'employer. Seulement je doute qu'on en réunisse un assez grand nombre offrant toutes les conditions voulues, à moins qu'on les fasse venir de la petite mer de Tarente. Mais, en leur absence, on pourrait choisir des huîtres grandies sur les parcs d'Arcachon.

Les eaux du bassin d'Arcachon sont à peu près identiques, comme densité et comme température, à celles de l'étang de Berre; la nature des fonds de ces deux lacs salés présente aussi de grandes analogies. Les huîtres importées du premier dans le dernier n'ayant ainsi guère à souffrir d'un changement de milieu s'acclimateraient sans beaucoup de difficultés.

L'acclimatation n'est qu'un des côtés de l'expérience; obtenir du naissain est le but à atteindre. Les sujets dont on aurait fait choix auraient de deux à trois ans d'âge et mesureraient de sept à huit centimètres. En les transportant vers le mois de juin, c'est-à-dire peu de temps avant l'époque présumée de la fraye, on aurait toute chance de les voir se reproduire, car, au moment de la maturité, une influence physiologique force les reproducteurs placés dans un milieu convenable à expulser de leur sein le frai qui s'y est formé. Ce résultat obtenu, il y a de grandes présomptions pour que le naissain recueilli par des collecteurs se conserve et se développe dans les eaux où il sera né; et si l'on parvenait à le garder jusqu'à l'âge adulte, la multiplication constante de l'huître dans les étangs salés de notre littoral méditerranéen serait un fait acquis, l'ostréiculture serait créée.

Digitized by Google

J'irai au-devant d'une objection qu'on ne manquera pas de faire à propos du moyen que j'indique pour se procurer du frai. On dira : Oui, sans doute, des huîtres à la veille de frayer sont bien obligées de par les lois de la nature d'émettre le naissain qu'elles portent; mais on sait bien aussi qu'en lieux clos ces mollusques ne se reproduisent qu'une seule fois, et rien ne prouve que les individus qu'ils auront ainsi engendrés atteindront l'âge où ils sont aptes à accomplir les fonctions génératrices.

Je connais les faits auxquels il serait fait allusion; je les ai signalés dans un rapport relatif à l'ostréiculture sur les côtes de l'Océan que j'eus l'honneur d'adresser à M. le Ministre de la Marine en 1876. Je disais que dans les parcs de Mme Sarah Félix à Regnéville, dans l'étang du Bréneguy, en Bretagne, dans les réservoirs de MM. de Montaugé à Arcachon, on avait obtenu du naissain avec des huîtres transférées depuis peu de la mer dans les bassins. La reproduction n'avait eu lieu qu'une seule fois, et les sujets qui en provenaient n'avaient jamais donné de frai. On sait, en effet, que les essais entrepris dans le but de provoquer la propagation des huîtres dans les eaux privées de communication directe et permanente avec la mer, n'ont donné aucun résultat. Mais il n'y a pas le moindre rapport entre les parcs de Regnéville, l'étang du Bréneguy, les réservoirs d'Arcachon qui sont des établissements pour l'élevage, l'engraissement et la conservation des huîtres, et où les eaux ne sont renouvelées par la marée que tous les quatre ou cinq jours, et les étangs de Berre, de Thau, la rade de Toulon qui sont de petites mers intérieures semblables au bassin d'Arcachon, au lac Fusaro.

Quoique les expériences que M. le Commissaire de Martigues a faites avec le naissain d'Auray ne soient pas, ainsi que cela a été dit, très concluantes, elles laissent entrevoir, tout au moins, la possibilité d'élever l'huître dans les étangs de Berre et de Caronte. Je ne méconnais pas les avantages qui pourraient résulter d'une semblable exploi-

Digitized by Google

tation; mais j'estime qu'il ne faut pas se borner à la simple opération de l'éducation du précieux mollusque, et je persisterai à croire, tant que les expériences que je viens d'indiquer n'auront pas été poussées à fond, que l'ostréiculture est susceptible de parcourir toutes ses phases dans la Méditerranée comme dans l'Océan.

Le moment n'est-il pas venu de s'occuper un peu de nos côtes du Midi, qui ont été bien délaissées jusqu'à ce jour, et de chercher, en mettant en œuvre tous les moyens possibles, à doter les populations qui les habitent d'une industrie similaire à celle qui est une source de travail et de richesse pour les riverains de l'Océan.

VII

Une industrie, qui pourrait être immédiatement pratiquée dans l'étang de Berre, est la mytiliculture. Lorsque j'en étais à la rade de Toulon, je disais qu'il suffisait, au moment de la fraye, de placer un corps résistant dans l'eau pour qu'il se recouvrît aussitôt de naissain de moule. Il en est ainsi dans l'étang de Berre. Les moules s'y reproduisent avec une étonnante facilité et dans des proportions prodigieuses.

Je suis surpris qu'on n'ait pas cherché à tirer profit de ces avantages naturels. L'étang de Berre pourrait, sous le rapport de la mytiliculture, devenir le rival de l'anse de l'Aiguillon. Les moules qu'il produit ne le cèdent en rien à celles de l'Océan; elles sont mêmes préférables au goût et ont une tendance à se développer davantage.

On sait que les rives de l'anse de l'Aiguillon donnent asile à une population qui vit exclusivement de l'exploitation de ses bouchots, et qui y trouve le bien-être et l'aisance.

Digitized by Google

Depuis quatre ans aussi, des bouchots nombreux ont été installés à Rochefort, à proximité de l'embouchure de la Charente, et les résultats obtenus sont véritablement merveilleux.

Voilà donc une direction dans laquelle on peut s'engager à coup sûr, une entreprise dans laquelle on ne risquera pas d'échouer.

L'Administration de la marine, toujours en quête d'améliorations et de progrès, et qui, on lui doit cette justice, sait courageusement s'imposer les sacrifices nécessaires pour les obtenir et les provoquer, devrait prendre l'initiative d'expériences dans l'étang de Berre. Elle pourrait confier le soin de les diriger à M. le Commissaire de Martigues, dont la compétence et l'expérience dans les questions qui se rattachent à la conchylioculture, offrent, je crois, toutes les garanties désirables.

Je dois dire que les pêcheurs de Martigues ne verraient pas d'un bon œil l'introduction de l'industrie mytilicole dans leurs eaux. Ils disent que cela nuirait à leurs postes de pêche, et prétendent qu'il n'est pas nécessaire de favoriser la production des moules dans l'étang de Berre, attendu qu'elles y sont assez nombreuses pour qu'elles suffisent sans peine à tous les besoins de la consommation. Les marins de Martigues semblent ne pas se douter que, si quelques postes de pêche étaient remplacés par des bouchots, ceux-ci donneraient un produit bien supérieur aux premiers. Ils ne savent pas non plus que, si Martigues et quelques localités voisines sont largement approvisionnées de moules, il est beaucoup d'autres endroits où cet aliment fait complètement défaut ; ils semblent enfin ignorer que l'éducation améliore la moule, comme le parquage améliore l'huître, et que cette modification la fait rechercher et demander.

On peut produire à Martigues tant de moules que l'on voudra, la vente en sera toujours assurée.

Ce qui fait que les demandes sont actuellement si peu nombreuses, c'est que l'on ne peut y répondre par tous

Digitized by Google

les temps et satisfaire avec régularité aux besoins de l'alimentation ; mais, s'il y avait des bouchots à proximité de la rive, où, quotidiennement, on irait récolter le coquillage, les demandes seraient en rapport avec la production : les boucheliers de Martigues, non moins heureux sous ce rapport que ceux d'Esnandes, de Charron et de Marsilly, dans l'anse de l'Aiguillon, ne risqueraient jamais de garder leurs produits pour compte.

Voilà ce qu'une expérience bien conduite ne tarderait pas à démontrer aux marins du quartier de Martigues.

Digitized by Google

ARLES

I

Ruine et désolation. Telle est en deux mots la situation du quartier d'Arles, l'un des deux plus pauvres, sinon le plus pauvre de notre littoral.

La côte de la Camargue n'a jamais compté, il est vrai, parmi les plus poissonneuses, et cela tient à des circonstances naturelles qu'il est aussi difficile de combattre que de changer. Le Rhône déverse chaque année dans son delta plus de 20 millions de mètres cubes d'alluvions qui déplacent sans cesse le cordon littoral, comblent, à mesure qu'ils se forment, les refuges où le poisson pourrait s'abriter, recouvrent les frayères où il pourrait déposer son frai. Le poisson a dû fuir devant cette invasion incessante et progressive; il n'a pu s'établir sur des terrains aussi mobiles qui lui refusent, outre le repos, les aliments indispensables à sa nourriture.

Cependant, si l'on en croit les vieux marins du quartier d'Arles, les pêches étaient, il y a vingt ou vingt-cinq ans, infiniment plus productives qu'aujourd'hui, et selon eux, le dépeuplement du rivage n'a fait de rapides progrès qu'à dater du jour où les bateaux-bœufs sont venus porter leurs ravages sur la côte, c'est-à-dire à partir du moment où des modifications ont été introduites dans les décrets qui avaient assigné à l'exercice de la pêche de sages et prévoyantes limites.

Les raisons données par les vieux marins pour expli-

Digitized by Google

quer l'appauvrissement des eaux de leur quartier me paraissent exactes ; mais elles ne sont pas les seules.

L'endiguement du Rhône, les travaux exécutés à son embouchure, la construction de la digue à la mer y ont également contribué.

Avant que ces travaux ne fussent accomplis, il existait à l'embouchure du fleuve et sur le rivage de la Camargue un certain nombre d'étangs directement alimentés soit par la mer, soit par le Rhône, avec lesquels ils étaient en communication presque permanente. Par les mauvais temps, le poisson chassé du large allait y chercher un abri, et souvent s'y établissait à demeure. A la saison du frai, les espèces sédentaires s'y rendaient encore pour y déposer leur progéniture. La digue à la mer, les endiguements du Rhône ont coupé la plupart des communications établies, et les étangs, dans lesquels le poisson n'a plus accès, ne sont maintenant alimentés que par les eaux que les vents violents y refoulent à certaines époques. Toute source de production s'est ainsi trouvée tarie.

Les pêcheurs demanderaient donc que l'on rétablît les communications entre les étangs et la mer. J'ignore si des intérêts d'ordre supérieur empêchent qu'il soit fait droit à leur requête ; cependant il y a là une situation sur laquelle la Commission jugera peut-être à propos d'appeler l'attention des ingénieurs des ponts et chaussées.

Les espèces sédentaires ne sont pas les seules qui aient eu à souffrir des travaux effectués en vue de la régularisation du cours du Rhône ; on a constaté en outre que les espèces migratrices et voyageuses, telles que l'alose, l'anguille, le loup, le mulet, qui, chaque année, se présentaient en grand nombre à l'embouchure du fleuve, avaient diminué dans une notable proportion.

Voici la raison qu'on donne pour expliquer ce phénomène. Autrefois le fleuve se jetait perpendiculairement dans la mer par plusieurs ouvertures ; un fort courant, dont l'action se faisait sentir au loin, indiquait au poisson du large la

Digitized by Google

voie à suivre pour remonter dans les eaux supérieures.

Aujourd'hui que la masse totale des eaux a été détournée dans la direction de l'est, le courant indicateur est devenu sans effet et des bandes nombreuses passent au large sans en éprouver l'influence.

Je signalerai enfin une dernière cause de dépeuplement, mais qui concerne plus particulièrement les espèces des eaux douces. Il existe sur le parcours du Rhône un certain nombre de canaux destinés à conduire les eaux du fleuve dans les propriétés riveraines. Ces canaux, ou, pour mieux dire, ces prises d'eau sont munies à leur ouverture d'une sorte de vanne dite *martelière*, que l'on ouvre et que l'on ferme à volonté. Lorsque les martelières sont ouvertes au moment des crues, le poisson se réfugie dans les canaux pour se soustraire à l'action des forts courants ; si la martelière est abaissée avant qu'il ait pu rallier le fleuve, les eaux répandues sur le sol étant rapidement absorbées, il est condamné à périr. Tous les ans, on en détruit ainsi des quantités considérables. Il est même certains riverains peu scrupuleux qui emploient ce procédé commode pour se procurer du poisson. L'abus serait facile à éviter en exigeant que l'ouverture des prises d'eau fût pourvue d'une grille assez étroite pour empêcher le poisson de s'introduire dans les canaux.

II

Si nous passons de l'extrémité est du quartier d'Arles à son extrémité ouest, il n'y a lieu de se réjouir non plus ; la situation n'est guère meilleure. Sur la côte avoisinant les Saintes-Maries, la pêche est entièrement nulle ; elle est pratiquée par quelques rares pêcheurs, qui n'ont à leur service que des barques misérables, mal équipées, mal cons-

Digitized by Google

truites, à peine suffisantes pour aller relever les filets calés sur la plage. Les étangs ne sont pas dans un état plus satisfaisant; la construction de la digue à la mer les a dépeuplés presque tous; plusieurs ont été abandonnés. Le vaste étang de Valcarès, jadis un des plus poissonneux, n'a pas échappé à cette ruine; actuellement, il ne produit presque plus rien et la pêche y dépérit chaque jour. Les seuls étangs donnant encore quelque revenu sont ceux qui reçoivent directement les eaux du petit Rhône par des canaux connus sous le nom de *roubines*. Le poisson profite de la voie de ces canaux pour s'y introduire. Seulement, les étangs placés dans de semblables conditions ne peuvent fournir régulièrement des produits à la consommation : par les années de sécheresse, les roubines ou les eaux pluviales ne les alimentant qu'insuffisamment, l'eau s'évapore, le niveau s'abaisse, et ceux des animaux aquatiques qui ont résisté à la salure excessive des eaux n'échappent pas à la voracité des goëlands.

Les poissons qui viennent ordinairement dans ces marécages, aux eaux fortement saumâtres, sont le loup, le muge, l'anguille, la melette et la carpe. Il est même assez curieux de voir la carpe, qui est essentiellement un poisson d'eau douce, vivre côte à côte avec des espèces qui recherchent les eaux salées ou saumâtres, et s'accommoder d'un semblable milieu. Ce qu'il y a de plus particulier encore, c'est que ce cyprin y prend un énorme développement, y acquiert, comme goût, des qualités exquises, et s'y multiplie. Ce fait, assez intéressant pour être noté, se produit plus souvent qu'on ne le croit généralement; j'en ai observé plusieurs du même ordre dans les lagunes du Roussillon.

Le petit bras du Rhône est resté la partie la plus poissonneuse du quartier d'Arles. L'anguille, la lamproie, le mulet, la melette, la plie, la belette, la carpe n'y sont pas sensiblement moins rares qu'autrefois.

Après avoir étudié les causes qui ont déterminé le dépeuplement des étangs de la Camargue, j'ai recherché com-

Digitized by Google

ment il se faisait que la partie occidentale du quartier d'Arles, laquelle est à l'abri des phénomènes géologiques qui se produisent dans la partie opposée, fût aussi appauvrie, aussi épuisée, que cette dernière. Les pêcheurs que j'ai consultés à ce sujet m'ont dit, comme ceux d'Arles, que les bateaux-bœufs en étaient l'unique cause. En effet, les bœufs de Martigues, d'Aigues-Mortes, de Cette, de Palavas, d'Agde et du Grau-du-Roi, se donnent rendez-vous sur cette plage; et, d'après des informations que je dois à une personne très bien renseignée, il est prouvé qu'ils n'observent que bien rarement les prescriptions du règlement en vertu desquelles il leur est défendu de traîner leurs filets en dedans de trois milles de la côte. Il faut bien qu'il en soit ainsi, car tout indique que la plage qui fait face aux Saintes-Maries pourrait être un lieu de pêche réellement fertile.

III

Le quartier d'Arles est celui, peut-être, où la surveillance manque le plus. Le service en est fait par cinq agents de la marine, dont deux syndics et trois gardes maritimes.

Les syndics ne peuvent exercer de surveillance effective : ce sont des administrateurs qui remplacent le Commissaire de l'inscription maritime dans les ports éloignés du chef-lieu du quartier. Restent les trois gardes maritimes. Sur les trois, il en est un qui est attaché spécialement au service du commissariat; les deux autres ont leur résidence à Beauduc et à Saint-Louis; mais ils ne disposent d'aucune embarcation.

En résumé, deux gardes maritimes non pourvus d'embarcation ont à surveiller la côte sur un parcours de 60 kilomètres, les bras du Rhône, dont le développement atteint 150 kilomètres, et les rives des nombreux étangs de la Camargue, soit en tout environ 300 kilomètres de rive ou

Digitized by Google

de plage. Il est, en vérité, matériellement impossible que deux agents puissent suffire à une aussi lourde charge. N'ayant ni bateau ni armes, que peuvent-ils contre les nombreux maraudeurs sans foi ni loi qui mettent la côte au pillage ? (Disons à l'honneur de nos nationaux que la plupart de ces braconniers de la mer se recrutent principalement parmi les pêcheurs étrangers qui, chaque jour, viennent se fixer en nombre dans nos stations de pêche du littoral.) Peuvent-ils aussi quelque chose contre les bateaux-bœufs ? S'ils dressent un procès-verbal, les tribunaux infligent au délinquant le minimum de l'amende, et l'amende n'est jamais payée. Si un pêcheur encourt une peine plus grave que l'amende, les tribunaux n'osent l'appliquer. En sorte que, l'impunité étant pour ainsi dire assurée, les eaux du quartier d'Arles sont en butte aux entreprises les plus audacieuses et les plus coupables.

Quant à la vente des poissons, quelle que soit leur taille, elle est entièrement libre. Le prétexte de cette infraction aux règlements est que, si on empêchait la vente publique du poisson, elle aurait lieu clandestinement.

L'Administration des ponts et chaussées est tenue de concourir à la surveillance du Rhône; mais cela lui est difficile, attendu qu'elle n'a pas un seul garde-pêche à Arles.

Bien que ce sujet ne rentrât pas tout à fait dans le programme de ma mission, j'ai cru devoir, lors de mon passage à Arles, prendre quelques renseignements sur l'état des eaux douces dans cet arrondissement. Ces renseignements sont peu favorables. Il en résulte que les eaux douces ne sont pas moins dépeuplées que les eaux salées et les eaux saumâtres.

Les eaux de l'arrondissement d'Arles étaient anciennement très poissonneuses; elles se prêteraient merveilleusement à des opérations de pisciculture artificielle. Dans les ruisseaux d'eau vive qui descendent des Alpines, on pourrait avec avantage introduire le salmonidé.

Des expériences faites récemment à Montpellier, sur le

Digitized by Google

salmo fontinalis, ont prouvé que les eaux du Midi convenaient aux poissons de cette famille. Les grands canaux, les canaux d'assèchement, d'irrigation, les roubines pourraient utilement être peuplés d'espèces plus communes, telles que la carpe, la brême, la tanche, etc.

En somme, un établissement de pisciculture dans l'arrondissement d'Arles rendrait d'immenses services, se bornât-il à entretenir du poisson dans le Rhône.

En consultant les statistiques de la marine, on éprouvera sans doute quelque surprise en voyant, contrairement à ce qui a été écrit plus haut, que le produit des pêches, dans le quartier d'Arles, loin de diminuer, s'est élevé, en quatre ans, de la somme de 57.000 francs à la somme de 96.000 francs. Ni la statistique, ni le présent rapport ne sont en défaut. La contradiction n'est qu'apparente. Elle provient de ce que les statistiques représentent les quantités vendues sur le marché d'Arles et ne mentionnent pas l'origine, la qualité et l'espèce des poissons livrés à la consommation (1), tandis que ce travail ne vise spécialement que les produits de la pêche maritime locale. Je ne crois pas, d'ailleurs, qu'il puisse exister la moindre divergence d'opinion entre l'Administration maritime et nous, quant à l'appauvrissement manifeste des côtes du quartier d'Arles (2).

---

(1) Sur la quantité des poissons vendus en 1878, les espèces suivantes représentaient 68.000 kilog. : aloses, anguilles, brochets, brêmes, boirons, barbillons, loups, mulets et melettes.

(2) Les espèces familières aux eaux du quartier d'Arles sont les suivantes :

Dans les eaux saumâtres : l'alose, l'anguille, la lamproie, la melette, la carpe, le mulet, le loup et le boiron. Les poissons que l'on désigne sous le nom de *boirons*, ne sont autres que la montée d'anguille, laquelle est plus abondante dans le Rhône que peut-être dans aucun autre fleuve de France. Contrairement aux règlements, la pêche en est libre, la vente autorisée. Les riverains du Rhône en consomment des quantités considérables.

Dans le voisinage rapproché de la côte on trouve : la raie, le merlan, la baudroie, le mulet, le loup, le capelan, la sole, le maquereau. En seconde ligne viennent : le congre, le rouget-grondin, la sardine et l'anchois.

En fait de mollusques, on ne rencontre que le poulpe. Les crustacés sont complètement absents.

Digitized by Google

LES ÉTANGS

Ici commence la longue file de lagunes qui vont se succédant du golfe de Fos à l'embouchure du Tech, et que je ne dois plus quitter avant d'avoir atteint le terme de ma mission. Je ne puis entreprendre, sans m'exposer à des redites, de les décrire une à une; ce serait un travail sans intérêt et sans profit. Je me bornerai à indiquer les procédés de culture à l'aide desquels on parviendrait à les soustraire à la stérilité et à en faire des instruments précieux de travail.

Si l'on compare les lagunes de Comacchio avec les étangs salés de notre littoral méditerranéen, on est frappé des points de ressemblance qui existent entre eux : même sol formé par les alluvions, même composition et même température des eaux.

Mais combien est différent le parti que les riverains ont su en tirer. Tandis que nos lagunes sont restées des foyers de fièvres qui éloignent les habitants de leurs bords empestés, les lagunes de la province de Ferrare ont été converties en des champs aquatiques, dont la fertilité, entretenue par le travail intelligent de l'homme, nourrit une population nombreuse et satisfait à tous ses besoins.

Les procédés de pisciculture maritime, que la colonie de Comacchio a appliqués depuis une longue suite de siècles dans les lagunes de l'Adriatique, avec tant de succès et tant d'avantages, nous pouvons les appliquer dans nos lagunes de la Méditerranée. Ce ne sera pas, d'ailleurs, le seul emprunt que nous aurons fait aux Italiens sous le rapport de la culture des eaux : nous leur devons également l'idée première de l'ostréiculture. Si les procédés sont im-

Digitized by Google

parfaits, l'expérience les perfectionnera. Mais il ne faut pas compter que l'industrie privée prendra elle-même l'initiative de cette entreprise : les résultats lui en paraîtraient trop aléatoires. C'est à l'État que ce soin incombe. Qu'il mette en culture quelques-uns des étangs qui font partie de son domaine, et l'exemple sera bientôt suivi. De semblables tentatives n'entraîneraient pas à de grands frais. Beaucoup de nos lagunes sont prêtes à recevoir des appareils semblables à ceux de Comacchio, appareils peu compliqués et sur lesquels nous possédons des renseignements assez précis pour les établir chez nous sans tâtonnement préalable.

Les lagunes de Comacchio, dont la superficie est évaluée à 40.000 hectares produisent chaque année un million de kilogrammes de poissons, dont 800.000 kilogrammes d'anguilles environ. Le revenu brut est estimé à un million de francs.

Il faut ajouter à ce chiffre la valeur des produits consommés par une population d'à peu près 12.000 habitants, qui se nourrit presque exclusivement d'anguilles d'un bout de l'année à l'autre. Si toutes nos lagunes étaient transformées en des champs d'exploitation aquicole, il est à présumer qu'elles donneraient un rendement trois ou quatre fois plus élevé.

Presque toutes se prêteraient à l'élevage de l'anguille ; leurs fonds vaseux, leurs eaux stagnantes, conviennent à ce poisson ; il en est l'hôte familier.

Dans celles dont les eaux sont vives et constamment renouvelées on parviendrait aisément à conserver les espèces sédentaires de nos côtes, parmi lesquelles la sole, le mulet, le loup, etc.

Leur ensemencement n'offrirait aucune difficulté. Celles peu éloignées de la mer, et en communication directe et permanente avec elle, s'empoissonnent tout naturellement ; le fretin s'y rend de soi-même ; et l'on peut encore, par le jeu combiné des appareils et des marées, l'inciter à y venir.

Digitized by Google

Dans celles qui ne sont alimentées que d'une façon intermittente, on introduirait la jeune anguille à l'état de montée.

Je ne crois pas qu'il existe en Europe un seul point où la montée soit en plus grande abondance que dans le golfe du Lion, sans même en excepter les lagunes de Venise et de Ferrare. Elle se présente en masses compactes aussi bien sur les côtes du Roussillon que sur les côtes du Languedoc; elle pullule à la fois aux embouchures du Tech, de l'Aude, de l'Hérault et du Rhône, et à l'entrée de tous les canaux, de tous les étangs.

La semence ne manque donc pas. Il y en a suffisamment et de reste pour peupler tous nos étangs salés.

Jusqu'à ce jour on n'a pas su tirer un très bon parti de la montée d'anguille. Les tentatives que l'on a faites, pour propager ce poisson dans nos cours d'eau douce, sont, je crois, des tentatives regrettables, inconsidérées, et que l'on ferait bien, à mon humble avis, de ne pas continuer si l'on ne veut pas rendre irrémédiable la ruine de nos rivières. L'anguille est un carnassier comme le brochet, ce requin des eaux douces; elle fait tout autant de ravage que ce dernier. Je ne prétends pas dire qu'il faille la chasser de nos rivières; cela ne serait pas possible, et, d'autre part, il faut bien reconnaître que l'anguille a son prix et son utilité alimentaire, à présent surtout que nous n'avons pas beaucoup à choisir entre les autres espèces; seulement je crois devoir dire à la Commission, d'accord en cela avec la plupart des pisciculteurs, qu'il est contraire à la fertilité, au salut de nos eaux, de la propager au delà des proportions que la nature a soin de régler et qu'elle se charge de maintenir. Il y a là une question d'équilibre entre les diverses espèces que l'on ne peut rompre impunément. Et puis, y a-t-il réellement un grand intérêt à peupler nos rivières d'anguilles? A un certain moment de leur existence, c'est-à-dire après s'être repues, développées, engraissées aux dépens des autres espèces, elles quittent

Digitized by Google

nos eaux hospitalières pour retourner à la mer; les pêcheurs ne prennent pas au passage la millième partie de celles qui redescendent. On me dira que le saumon est dans le même cas : carnassier et vorace, il quitte nos eaux peu de temps après y être rentré; cependant tout le monde s'accorde à reconnaître qu'il est bon d'en favoriser la multiplication et la conservation. La question n'est pas tout à fait la même. Le saumon ne vient pas dans nos eaux pour y grandir, il y vient pour se reproduire, et lorsqu'il y pénètre il est de grande taille; de plus il échappe à grand'peine aux pièges que les pêcheurs multiplient sur son passage.

L'anguille convient aux étangs; c'est dans les étangs qu'on doit chercher à l'élever. Il ne nous paraîtrait pas mauvais non plus que les pisciculteurs tentassent de la cultiver dans les eaux closes; ils y trouveraient leur profit et l'alimentation publique également.

Il est impossible de calculer la quantité énorme de montée qui se perd chaque année: ou bien elle est dévorée par les autres poissons, à mesure qu'elle effectue son ascension dans les eaux supérieures, ou bien elle est détruite par les riverains. De ces millions d'alevins qui apparaissent chaque année à l'embouchure de nos fleuves, il n'en est peut-être pas un sur mille qui parvienne à l'âge adulte.

Le vrai moyen de les sauver, de les utiliser, c'est de les répandre dans les étangs salés du littoral, d'où ils ne pourront s'évader après que ces étangs auront été aménagés sur le modèle des lagunes de Comacchio.

Comacchio, voilà l'exemple à suivre. Vivifier nos lagunes par la pisciculture, voilà le but à atteindre. Et lorsqu'on aura prouvé aux populations méridionales, si injustement éprouvées par des fléaux divers, que ces champs aquatiques, image affligeante de la désolation et de l'abandonnement, ne sont pas plus ingrats que la terre, et peuvent, comme elle, recevoir une semence et donner une récolte, ces populations s'empresseront d'accourir; les lagunes, aujourd'hui si vastes, seront demain trop étroites pour satisfaire tous ceux qui

Digitized by Google

viendront y déployer leur activité et solliciter par le travail les ressources qu'elles offrent.

Je ne puis laisser derrière nous, sans les citer, les étangs du Gloria et de Galéjon, qui me paraissent désignés pour devenir le champ d'une exploitation aquicole sérieuse.

Ces étangs communiquent largement avec la mer ; les eaux du golfe de Fos qui les alimentent sont aussi favorables à la culture de l'anguille qu'à la culture de la moule. On pourrait donc y tenter simultanément l'élevage de ces deux produits marins. On sait qu'à côté, dans le canal de Saint-Louis, il s'est formé un véritable gisement de belles et savoureuses moules; cela indique combien ce mollusque vient facilement et rapidement dans les eaux médiocrement salées du golfe de Fos.

Du golfe de Fos à Aigues-Mortes, nous trouvons sur notre passage les étangs de la Camargue au sujet desquels j'ai dit plus haut quelques mots. Les propriétaires de ces étangs n'en tirent aujourd'hui presque aucun revenu ; il serait facile cependant, et à peu de frais, de faire de plusieurs de ces marécages des viviers excellents pour la conservation et l'engraissement de l'anguille. Quant au vaste étang de Valcares, sa fertilité me paraît maintenant bien compromise, mais certaines portions pourraient cependant en être utilisées.

Digitized by Google

AIGUES-MORTES

Si la pêche retrouve une certaine activité dans le syndicat d'Aigues-Mortes, lequel est dépendant du quartier de Cette, cela tient simplement à ce que les pêcheurs qui s'y adonnent ont à leur service un outillage de pêche perfectionné, des bateaux solidement construits pour tenir la mer et au moyen desquels ils vont fructueusement explorer les côtes voisines de la circonscription, et non à la fertilité exceptionnelle des eaux. Bien qu'il s'y trouve quelques postes de pêche excellents, ces postes ne sont ni assez nombreux ni assez étendus pour fournir des moyens d'existence à la colonie assez importante de marins qui s'est établie soit au Grau-du-Roi, soit dans la cité de Saint-Louis; et quant aux eaux d'Aigues-Mortes, elles n'ont pas été épargnées par le dépeuplement.

Les causes qui l'ont occasionné étant les mêmes que dans la plupart des autres stations, je n'ai pas à en faire une énumération nouvelle. Je me bornerai à dire que la surveillance m'a paru être tout à fait insuffisante. Les quelques agents qui en sont chargés sont trop peu nombreux et n'ont pas à leur disposition les moyens nécessaires pour maintenir dans l'observation des règlements tous les pêcheurs inscrits du syndicat, parmi lesquels on compte un grand nombre d'étrangers que l'on accuse, à tort ou à raison, de violer fréquemment les règlements et d'employer des procédés de pêche capables de compromettre la prospérité de nos eaux.

Digitized by Google

De toute part on réclame que ces marins soient surveillés d'une manière spéciale.

Les étangs d'Aigues-Mortes conviendraient à la création d'établissements de pisciculture. Mais ils constituent des propriétés particulières sur lesquelles l'état n'a aucun droit.

Beaucoup appartiennent à la Compagnie des salines du Midi qui les exploite autant sous le rapport du sel que sous celui de la pêche. L'un de ces étangs, dit l'étang de Repausset levant, a reçu un commencement d'installation qui rappelle assez les *laveriori* de Comacchio. Situé sur la rive gauche de la grande roubine, il communique avec le canal par trois ouvertures munies de vannes, servant au renouvellement des eaux et à l'introduction des alevins. A l'intérieur est disposée une bordigue qui remplit exactement l'office des labyrinthes ou *laveriori* et, comme ces derniers, retient et capture les poissons qui cherchent à retourner à la mer. Le jeu des vannes, combiné avec les petites marées de 50 ou de 60 centimètres qui sont les marées ordinaires de la Méditerranée, permet d'attirer à l'intérieur de l'étang le fretin qui remonte le canal au printemps. L'étang du Repausset est loué 8.000 francs par an. Je cite ce chiffre afin de démontrer quel revenu on tirerait des étangs salés, si on les exploitait d'après les méthodes rationnelles et perfectionnées en usage dans les provinces orientales de l'Italie.

D'Aigues-Mortes à Cette, on rencontre, en longeant le canal latéral des étangs, diverses lagunes susceptibles d'être converties en des champs piscicoles semblables aux *valli* de Comacchio, entre autres la lagune désignée sous le nom d'étang de Mauguio ou de l'Or. L'étang de Mauguio étant presque en entier la propriété de l'État, les expériences préliminaires qu'on déciderait d'y tenter ne rencontreraient dès lors aucune opposition sérieuse. Les pêcheurs qui le fréquentent et qui en vivent, les seuls qui pourraient élever des réclamations, auraient tout intérêt à les voir réussir.

Digitized by Google

L'anguille est le poisson qui y vient en plus grande abondance, et celui aussi qui convient le mieux à ses eaux, égales comme densité et comme salure à celles qui alimentent les meilleurs et les plus riches *campi* de Comacchio. La montée d'anguille et l'alevin des espèces sédentaires y ont accès par plusieurs endroits; ils y pénétreront plus facilement encore lorsqu'on aura rouvert le grau du Grand-Travers obstrué depuis très longtemps; à ce moment, il sera peut-être possible d'y obtenir l'élevage de la moule; mais en l'état actuel, c'est vers la culture de l'anguille qu'il faut diriger les essais.

Les étangs faisant suite à la lagune de Mauguio sont, en général, des propriétés privées; il en est cependant sur lesquels le Domaine public a des droits. Mais il ne faudrait pas songer, quant à présent du moins, à modifier leur régime; il vaudrait mieux attendre que l'exemple de l'État eût porté ses fruits. Les co-propriétaires seront alors les premiers à réclamer des améliorations susceptibles de les fertiliser.

C'est encore l'anguille qui domine dans ces marécages. Les pêcheurs de la contrée ont fait à son sujet quelques observations qu'il est intéressant de consigner.

La montée d'anguille se présente, dès le mois de janvier, à l'embouchure des étangs; elle est, à ce moment, peu nombreuse, mais elle augmente à mesure que l'on approche de la fin du mois de février. Le mois de mars est l'époque de l'année où la migration atteint son maximum.

Les pêcheurs distinguent deux variétés d'anguilles : l'anguille fine au ventre gris fer, au museau pointu, et l'anguille commune, au ventre jaunâtre, au museau arrondi.

Ces deux variétés correspondent exactement aux deux variétés connues à Comacchio sous les noms de *miglioramenti* ou *anguillaci*, et de *priscetti* ou *pasciuti*, et dans l'établissement de M. Boissière, situé à Audenge, sur les

Digitized by Google

bords du bassin d'Arcachon, sous les noms de *mourgain* et d'*anguille ordinaire*.

Suivant les pêcheurs languedociens, la première, c'est-à-dire l'anguille fine, est la seule qui se rende vers la mer pour frayer. Aux approches du froid, elle quitte l'étang pour n'y plus retourner. Les pêcheurs s'aperçoivent en effet du moment où elle descend, car c'est à ce moment qu'ils en capturent le plus, mais ils ne la voient jamais remonter dans les eaux supérieures, si ce n'est à l'état de montée.

L'anguille ordinaire ne va pas à la mer et reste constamment dans les étangs; quelques pêcheurs prétendent (cela est douteux) qu'elle s'y reproduit et qu'on en trouve le frai au milieu des herbes aquatiques de la rive. Ils font même une différence entre la montée venant de la mer et le fretin né dans l'étang : celui-ci n'aurait pas la transparence de la première; il serait plus grand et en même temps plus foncé de couleur. Je crains bien que les marins ne fassent confusion et ne prennent, pour de l'alevin originaire de l'étang, de la montée qui s'y est introduite depuis quelque temps et a commencé à s'y développer.

Les insulaires de Comacchio expliquent autrement le phénomène de l'émigration des diverses sortes d'anguilles. Ils disent que celles qui se portent à la mer sont celles qui ont atteint l'âge adulte, tandis que celles qui demeurent cantonnées dans l'étang ne sont pas encore en état d'accomplir les fonctions génératrices. L'histoire naturelle de ce poisson est restée obscure sur une foule de points; mais on peut admettre avec quelques auteurs que les anguilles ne sont pas toutes aptes à se reproduire, et qu'il en est toute une catégorie de vouée à la stérilité. Ce phénomène s'observe sur d'autres espèces qui, dans certains milieux, perdent la faculté de procréer : c'est ainsi que, dans des étangs de la Bresse, on voit des carpes stériles.

Les pêcheurs du Languedoc supposent que l'anguille fine met à peu près quatre années pour atteindre l'âge adulte, qui correspond à la période de son existence où elle éprouve

Digitized by Google

le besoin irrésistible d'aller à la mer. Si, comme il y a lieu de le supposer, les observations sur lesquelles cette opinion repose sont justes, il en résulte que nos lagunes du midi sont plus favorables au développement rapide de ce poisson que les lagunes de Comacchio. Divers faits sont venus prouver qu'à Comacchio l'anguille n'émigre pas avant six ou sept années de séjour dans les *valli*. En 1825, la salure des eaux, par suite d'une sécheresse excessive, s'étant élevée à 7° de l'aréomètre Baumé, tandis que leur densité ordinaire n'est que de 2° 3/4 à 5° 1/4, elles périrent presque toutes. Ce ne fut que sept années plus tard que l'on commença à les retrouver dans les labyrinthes.

En 1850, une mortalité considérable déterminée par la véhémence du froid, se produisit; peu de poissons furent épargnés. Il fallut attendre sept années encore avant qu'elles ne se présentassent dans les appareils de capture. Enfin, en 1872, un nouveau fait vint confirmer les précédents: les digues du Pô s'étant rompues, les eaux du fleuve se précipitèrent dans les lagunes et les submergèrent entièrement. Des masses de poissons profitèrent de cette circonstance inattendue pour s'évader. Durant les six années qui suivirent, la pêche de l'anguille fut à peu près nulle, et ce n'est qu'en 1878 qu'elle reprit son importance ordinaire.

Nos étangs salés du midi ont encore un autre avantage sur les lagunes de la province de Ferrare, ils n'offrent que peu d'exemples d'épidémies aussi désastreuses que celles que je viens de citer; on s'est rarement aperçu par exemple que l'excès de salure des eaux ou l'intensité des froids aient déterminé des mortalités nombreuses, surtout chez l'anguille, qui est, de tous les poissons, celui qui résiste le mieux aux intempéries des saisons.

Le crabe est le seul crustacé que produisent les lacs salés du Languedoc, mais il y vient en quantité prodigieuse. J'ai vu à l'étang de Palavas, un pêcheur qui, en une seule matinée, en avait rempli la moitié de son bateau. Ce crustacé

Digitized by Google

n'est pas sans valeur et il est fort apprécié des populations méridionales, qui l'emploient à la préparation de la bouillabaisse.

Avant d'arriver à Cette, signalons en passant le joli petit port de Palavas, où réside une colonie de pêcheurs aussi habiles, aussi laborieux que ceux d'Aigues-Mortes. Le rivage n'est ici ni plus pauvre ni plus fertile que la côte de Cette à laquelle nous voici parvenus.

Digitized by Google

CETTE

I

Ce quartier occupe avec Martigues le premier rang sous le rapport des produits de la pêche. Ces produits, d'après les statistiques maritimes, se sont élevés, en 1878, à la somme de 2.450.037 francs (1).

Ce que j'ai dit au sujet de Martigues me dispensera de m'étendre longuement sur la circonscription de Cette. Les deux stations ont entre elles beaucoup d'analogie, les procédés de pêche y sont à peu près les mêmes.

---

(1) Ce chiffre représente la valeur totale des produits capturés sur tous les points du quartier : à Aigues-Mortes, à Palavas, dans les lagunes du littoral et dans l'étang de Thau.

2.033 hommes, montant 1.027 bateaux, ont pris part à la pêche. Dans ce nombre figurent 384 pêcheurs étrangers (italiens ou espagnols) montant 99 bateaux.

Les espèces capturées se répartissent comme il suit :

Thons, maquereaux et sardines. . .	758.869 fr.
Autres espèces.	1.532.549
Langoustes et homards.	4.959
Clovisses.	108.000
Moules.	32.710
Huîtres.	3.500
	2.440.587 fr.

La pêche à pied a produit :

Poissons divers.	3.750
Coquillages divers.	5.700
	2.450.037 fr.

Digitized by Google

Les eaux de celle-ci peuvent être divisées en deux sections : d'une part la mer, de l'autre l'étang de Thau.

La mer n'est pas moins appauvrie que dans la plupart des stations que nous venons de parcourir, et cet appauvrissement résulte de causes maintes fois signalées, dans le courant de ce rapport, notamment de l'emploi abusif des arts traînants, lesquels sont encore plus nombreux à Cette que dans aucune autre circonscription maritime du littoral de la Méditerranée, Martigues excepté.

L'étang de Thau proprement dit est dans une situation plus satisfaisante; les pêches y sont tout aussi fructueuses qu'autrefois. Cet étang, un des plus fertiles et des plus vastes de nos côtes méridionales (1) constitue un cantonnement recherché par un grand nombre d'espèces. Le poisson qu'il nourrit acquiert, sous le rapport du goût, des qualités rares et jouit d'une réputation méritée. Les espèces que l'on y prend le plus ordinairement sont l'anguille, le mulet, la dorade, le loup, la sole, la plie; puis viennent le rouget, le sarguet, la clavière et divers autres poissons blancs. La sardine elle-même y apparaît pendant les mois de septembre et d'octobre.

L'étang de Thau se divise lui aussi en deux parties, dont l'une, située à l'est, est désignée sous le nom d'Étang des Eaux blanches, et l'autre, à l'ouest, sous le nom de Grand-Étang. La partie est est celle où les filets fixes, tels que la maniguière, le gangui fixe, etc. sont les plus nombreux; ils occupent les différents postes de la rive tirés au sort une fois tous les ans.

La partie centrale de l'étang est exempte de tout appareil de pêche à demeure. C'est là que les marins font fonctionner les bouliers, la fourcade et le sardinal afin de s'emparer

---

(1) La superficie de l'étang de Thau est évaluée à 7.500 hectares (Élysée Reclus, *Géographie universelle*).

Digitized by Google

des poissons qui ont évité les filets tendus sur le rivage et de ceux qui recherchent les eaux profondes.

Mais l'étang de Thau n'est pas seulement riche en poissons, il est peut-être plus riche en coquillages. La moule, la clovisse y viennent en abondance.

La clovisse donne lieu à un commerce important. 60 bateaux la pêchent d'un bout de l'année à l'autre, et l'on estime à 150.000 francs le produit total des ventes auxquelles elle donne lieu.

Ce coquillage, dont les méridionaux sont très friands, est expédié dans les diverses stations du littoral. Selon la saison il vaut à Cette, en détail, de 20 centimes à 60 centimes le kilogramme.

La moule de Thau n'est pas de qualité inférieure aux plus réputées de la Méditerranée. On la trouve en grande quantité aux alentours du rocher de Rouqueyrol, lequel est placé au centre de l'étang.

On se demande comment l'étang de Thau n'est pas devenu le centre d'une exploitation piscicole quelconque, alors que tout indique, aussi bien la nature de ses fonds que la qualité de ses eaux, qu'une industrie ayant pour programme l'éducation, le grandissement, l'engraissement de la moule, de la clovisse, de l'huître même, devrait y réussir et y prospérer. L'huître n'est pas inconnue dans ces parages; il en existait, il y a quarante ou cinquante ans, un banc naturel hors de l'étang et à proximité de son embouchure; et ce gisement était d'une telle richesse que les huîtres ne valaient à cette époque pas plus de trois à quatre sous le cent. Ces temps sont bien loin de nous. Le gisement est épuisé et l'on ne trouve plus dans la mer que quelques grosses huîtres dites *pied de cheval* (1).

---

(1) L'huître n'est pas le seul coquillage comestible qui ait disparu des eaux de Cette. On cite encore le *pecten varius* dont on trouvait, il y a vingt-cinq ou trente ans, des agglomérations dans l'étang et dans la mer. Ce mollusque, que les riverains de l'Océan appellent *la petoncle*, était en assez grande abondance pour être considéré comme un objet sérieux d'alimenta-

Digitized by Google

II

Au mois de juillet 1860, on entreprit des expériences ostréicoles dans l'étang de Thau. Des huîtres originaires de la rivière de Liverpool furent versées dans un parc que l'on avait installé autour du rocher de Rouqueyrol.

Le résultat de ces expériences fut diversement interprété. D'aucuns prétendirent que les huîtres ne s'étaient pas reproduites, d'autres assurèrent qu'elles avaient émis du naissain; et l'on écrivit sur ce sujet de nombreux rapports se contredisant les uns les autres. Je dois à l'obligeance de M. Garreau, qui a dirigé lui-même les expériences, des renseignements qui permettront à la Commission de se faire une opinion.

A plusieurs reprises, M. Garreau avait fait constater par feu M. Gervais, alors doyen de la Faculté des Sciences de Montpellier, que, vers le mois d'avril, les sujets du parc de Rouqueyrol étaient pleins de frai. Cependant, ni les fascines, ni les tuiles déposées à proximité du parc n'en recueillaient jamais. Un jour pourtant, M. l'Ingénieur des ponts et chaussées adressa à M. le Commissaire un bloc de béton chargé de petites huîtres de la qualité de celles de Rouqueyrol, que l'on venait de retirer de l'eau du côté de la Peyrade, c'est-à-dire à une distance d'environ trois kilomètres du parc. Ce fut une révélation pour M. Garreau. Pensant que le parc était trop exposé au courant, alternatif et journalier comme la marée, qui se manifeste

---

tion ; il se vendait à bas prix quoiqu'il fût recherché des gourmets. Aujourd'hui on n'en rencontre plus que quelques rares spécimens isolés. Il serait avantageux de pouvoir reconstituer des gisements de ce coquillage dans l'étang de Thau.

Digitized by Google

dans l'étang, et que ce courant était trop fort pour que le naissain pût se fixer sur les collecteurs, il résolut de déplacer le champ des expériences et de le porter sur un des points exempts de ces inconvénients. Mais l'exécution de ce projet rencontrait une difficulté : il n'y avait aucun crédit affecté à cette dépense. Néanmoins, M. Garreau ne se laissa pas décourager. Il avait foi dans son œuvre, et n'eut pas de peine à en faire comprendre toute l'utilité aux prud'hommes de Cette. Ceux-ci n'hésitèrent pas à s'associer à l'entreprise. On acheta, en novembre 1863, quelques centaines de kilogrammes de petites clovisses, à raison de 6 à 7 francs le quintal, et l'on déposa ces coquillages dans le parc réservé de Rouqueyrol pour les y laisser grandir et s'améliorer. Six mois après, au mois de mai 1864, les clovisses, s'étant développées au delà même de ce qu'on pouvait espérer, furent vendues à raison de 24 francs le quintal. C'est avec les bénéfices réalisés dans cette ingénieuse et lucrative opération que les expériences purent être reprises et exécutées au gré de M. Garreau. Sans perdre de temps, on aménagea un enclos de 200 mètres de côté, fermé par des pieux supportant un clayonnage en branches de saule ; le fond fut garni de dalles placées au scaphandre ; les huîtres mères, placées au centre du parc, furent entourées d'appareils destinés à recevoir le frai. L'installation coûta environ 3.000 francs ; mais la Prud'homie en avait gagné 5.000 par la vente des clovisses. Tout marchait à souhait ; les reproducteurs prospéraient dans leur nouvelle demeure et il y avait des présomptions sérieuses pour que l'on obtint au printemps une bonne récolte de naissain. Dans l'intervalle, M. Garreau quitte son poste. L'entreprise est abandonnée, et, avant même qu'elle n'eût montré ce qu'on pouvait en attendre, on en provoque la liquidation.

Ne semblerait-il pas que la fatalité s'est acharnée à empêcher nos côtes de la Méditerranée de recueillir les bénéfices de l'œuvre nationale de M. Coste, et d'arrêter dans leur

Digitized by Google

essor toutes les tentatives entreprises dans cette mer. Si l'on prétendait que les eaux sont impropres à la culture de l'huître, il serait facile de réfuter cette assertion, en rappelant que l'on trouvait des huîtres à Cette il n'y a pas un demi-siècle. Est-il admissible que la nature des eaux se soit sensiblement modifiée depuis ce temps? Et puis, ne savons-nous pas que les huîtres introduites dans l'étang de Thau n'ont pas péri. Elles ont, au contraire, engraissé et grandi. On en a envoyé à l'Exposition universelle des spécimens retrouvés auprès du rocher de Roqueyrol, qui ne mesuraient pas moins de 18 centimètres de diamètre.

De plus, un savant distingué, M. Gervais, n'a-t-il pas constaté que les sujets importés étaient aptes à se reproduire; qu'ils portaient du naissain à la veille de s'échapper du sein maternel? Enfin, n'a-t-on pas trouvé un bloc de béton sur lequel s'étaient fixées de jeunes huîtres, semblables à celles de la rivière de Liverpool? D'où pouvaient provenir ces huîtres, puisqu'il n'en existe pas dans l'étang, si elles n'avaient été engendrées par les huîtres du parc de Rouqueyrol? Ce sont autant de raisons qui me font croire que les expériences ostréicoles, dont je viens de parler, ont été, comme celles de Toulon, abandonnées trop hâtivement.

De nouveaux essais ont été commencés, l'année dernière, par les soins du commissaire actuel de la marine, M. Fournier. Ils avaient pour but l'élevage et l'engraissement des mollusques.

Quelques milliers de jeunes détroquages, venus d'Auray, furent enfermés, au mois d'avril dernier, dans des caisses ostréophiles, de la forme de celles dont on fait usage en Bretagne, et immergés sur la côte sud de l'étang de Thau, en face du poste de surveillance de la marine, au lieu dit Toussaint-Mazel.

Pendant les premiers temps, et jusqu'à la fin du mois

Digitized by Google

de juillet, les élèves se développèrent d'une manière normale. Mais, à partir de ce moment, la croissance s'arrêta, des mortalités se produisirent, et un tiers des sujets périt.

Afin de les soustraire à la perte dont ils étaient tous menacés, M. Fournier fit transporter les caisses, les renfermant dans le canal du nouveau bassin, en face de la gare du Midi. A dater du jour du transfert, les mortalités cessèrent, les élèves reprirent de la vigueur et acquirent, en quelques mois, un développement inespéré.

Lorsque je me rendis à Cette, à la fin de l'année dernière, je pus constater que les naissains d'Auray étaient aussi beaux, aussi vivaces, aussi bien portants, que s'ils étaient étalés sur un des meilleurs parcs de l'Océan. La coquille en était de forme régulière et rappelait les belles et incomparables huîtres de la rivière de Belon et de l'étang du Brenéguy.

Comment expliquer le changement subit qui s'était opéré dans l'état de ces sujets à la suite d'un simple déplacement? Voici ce qu'il y a lieu de supposer. Il est reconnu que les courants exercent une influence favorable sur le développement de l'huître. Le naissain, venu d'Auray, avait bien pu, durant quelques mois, s'accommoder des eaux peu renouvelées et peu aérées dont on lui avait primitivement imposé le séjour; mais, dès que les chaleurs de l'été s'accentuèrent, que la nappe d'eau de l'étang fût moins agitée par les vents, il ne trouva plus dans sa demeure obligée les conditions auxquelles il avait été habitué avant d'être transféré des rives de l'Océan sur les rives de la Méditerranée. Mais quand on l'eût placé dans le canal du nouveau bassin où règne un courant semblable à celui que produirait la marée, il se retrouva dans un milieu à peu près analogue à celui où il était né.

Après les expériences, parlons des applications industrielles.

Digitized by Google

Le petit établissement de la marine n'est pas le seul qui existe dans le canal de Cette. Deux autres réserves ostréicoles, valant la peine d'être mentionnées, y ont été fondées par MM. Ricard et Laffite. M. Laffite, après avoir essayé vainement de faire profiter l'huître sur les rives de l'étang, s'imagina de transporter les élèves qu'il avait fait venir d'Arcachon et d'Auray sur le point du canal que j'ai désigné plus haut. Ce fut pour lui une idée heureuse. Dans l'espace de dix-huit mois, il a obenu des sujets dont la taille n'est pas inférieure à 9 ou 10 centimètres (1). Et, sait-on quelle quantité d'huîtres il parvient à élever tous les ans, sur un espace qui ne mesure pas plus de 7 mètres de long sur 3 mètres 1/2 de large? *Deux cent mille*, pas moins. C'est là un succès sans précédent, succès prodigieux, qui inflige un démenti éclatant à ceux qui prétendent que l'ostréiculture n'a dans la Méditerranée aucune chance de réussite.

On demandera comment 200.000 huîtres peuvent tenir dans un espace aussi restreint; la raison en est très simple. Les sujets sont rangés côte à côte dans des caisses métalliques que l'on place les unes sur les autres.

Toutes les manipulations se font dans une petite cabane en planche recouvrant la concession, et dont un plancher mobile permet de retirer et d'immerger les caisses ostréophiles à volonté.

L'établissement de M. Ricard est en tout point semblable à celui de M. Laffitte. Il est situé au même endroit. Mais tout l'honneur de l'initiative revient à M. Laffitte, et on ne

---

(1) J'ai rapporté quelques spécimens des produits obtenus, que j'aurai l'honneur de soumettre à la Commission. Il se passe à Cette, quant au grandissement de l'huître, ce fait curieux que la pousse du coquillage a lieu pendant dix mois de l'année.

Lorsque je visitai, au mois de novembre, les établissements ostréicoles du canal de Cette, je trouvai des huîtres en pleine pousse. Je ne connais guère que le lac Fusaro où le même fait se produise.

Digitized by Google

peut que le féliciter d'avoir obtenu un si merveilleux résultat.

En présence de ces faits, il est à désirer que des essais nouveaux soient recommencés dans l'étang de Thau, d'après les méthodes éprouvées que l'on emploie aujourd'hui sur les côtes de l'Océan. Plusieurs parties de l'étang m'ont paru convenir à de semblables opérations. Et si ceux que l'on chargera de les diriger ont quelque expérience de l'ostréiculture, s'ils apportent dans l'accomplissement de leur œuvre tout le soin et toute la persévérance nécessaires, il n'est pas douteux qu'ils n'atteignent enfin le but que l'on poursuit vainement depuis si longtemps, et que l'étang de Thau, qui réunit pour cela toutes les conditions désirables, ne devienne un centre ostréicole capable de rivaliser, autant par la qualité que par la quantité de ses produits, avec les stations les plus importantes et les plus fortunées du littoral de l'Océan.

Parallèlement à l'industrie ostréicole, la culture de la moule et de la clovisse a sa place marquée à Thau.

La clovisse est un coquillage qui, à l'égal de l'huître, s'améliore et profite dans des parcs spéciaux. Les expériences de M. Garreau l'ont démontré surabondamment. Quelques personnes avisées ont souvent insisté auprès des marins pour les déterminer à se faire parqueurs de clovisses. Ceux-ci ont toujours refusé de suivre le conseil, prétextant que le parquage de ce coquillage est une besogne inutile et que, de plus, il ne manquera jamais dans l'étang de Thau. La vérité est que les pêcheurs de l'endroit craignent que des industriels, en venant s'établir sur leur propre domaine, ne leur fassent une concurrence susceptible de déterminer l'abaissement du prix des produits qu'ils livrent à la consommation sans préparation d'aucune sorte. Ce sont là des craintes exagérées. Si la clovisse était soumise à une éducation rationnelle, sa réputation n'aurait qu'à y gagner; les

Digitized by Google

pêcheurs auraient, d'ailleurs, eux aussi, la faculté de lui faire subir les manipulations qui sont de nature à la rendre meilleure, et ils tireraient de leur marchandise un prix infiniment supérieur à celui d'aujourd'hui. Il me semble que les questions aquicoles, questions d'ordre économique, ne sauraient être envisagées au seul point de vue de la convenance des marins inscrits.

L'art de cultiver le coquillage pouvant être élevé à la hauteur d'une industrie, devenir pour la contrée une source de travail et de richesse, rien ne doit être négligé pour aboutir à ce résultat.

Ce que j'ai dit de la moule à propos de l'étang de Berre s'applique exactement à l'étang de Thau. Cet étang convient non moins bien que le premier à l'élève du poisson, et serait également susceptible de recevoir sur ses bords de nombreux établissements piscicoles. J'ajouterai à ce sujet quelques mots plus loin.

Digitized by Google

AGDE

Agde est encore un de nos bons quartiers de pêche. Les produits en 1878 s'y sont élevés à la somme de 428.685 fr. (1). Néanmoins, les eaux de cette circonscription ne sont pas dans une très bonne situation et tendent tous les jours à s'appauvrir davantage. La diminution du poisson a porté aussi bien sur les espèces migratrices que sur les espèces sédentaires; les premières sont détruites par les lamis et les bandes voraces de marsouins, les secondes le sont par les pêcheurs aux arts traînants, dont le nombre augmente sans cesse. On compte quatorze espèces de poissons devenues rares, et dont quelques-unes sont à la veille de disparaître. Les voici. Ce sont : la raie, la sole, la plie, le sar, le coq de Saint-Pierre ou doré, le serran, la galinette, le grondin, le

---

(1) La pêche a été exercée, en 1878, par 744 marins, montant 274 bateaux. Le chiffre de 428.685 francs, indiqué plus haut, se décompose de la façon suivante :

	Production
Le thon	12.500 fr.
Le maquereau frais	136.100
La sardine	38.250
Autres espèces	208.000
Coquillages	30.575
Langoustes, homards, crevettes	3.260
	428.685 fr.

Digitized by Google

groneau, le rouget, le mulle-rouget, la dorade, le pagel et la baudroie. On estime qu'on n'en prend pas aujourd'hui la centième partie de ce qu'on en prenait autrefois.

La pêche aux bœufs a, de son côté, pris à Agde beaucoup d'extension dans ces dernières années. Elle est exercée actuellement : 1° par 36 gros bateaux jaugeant chacun 25 tonneaux et coûtant 8.000 francs pièce ; 2° par 28 bateaux de dimensions plus réduites montés chacun par trois hommes et un mousse ; 3° par 2 bateaux à vapeur, *le Grondin* et *le Turbot*, d'un tonnage plus élevé.

J'avais dit sur la pêche aux bœufs, en parlant de Martigues, tout ce que j'avais à dire. Mais nous nous trouvons ici en présence d'un cas particulier qui m'oblige à donner quelques renseignements supplémentaires.

Jusqu'à ce jour cette pêche n'avait jamais été, dans la Méditerranée, pratiquée au moyen de bateaux à vapeur. C'est une innovation qui n'est peut-être pas sans danger pour l'avenir de notre rivage. Armés de machines puissantes, les bœufs à vapeur peuvent affronter les plus mauvais temps et parcourir en une seule journée trois ou quatre fois plus de chemin que les bœufs ordinaires. Grâce à cette force et à cette agilité, ils prennent à eux seuls plus de poisson que n'en captureraient trois et quatre couples mus par le vent. Les bœufs à vapeur sont la terreur des marins du quartier qui prétendent qu'ils auront bientôt dépeuplé la mer et que déjà le banc de la Planasse donne des signes d'appauvrissement. Ils disent aussi que leurs engins causent fréquemment des avaries aux filets fixes ou flottants, qui ne sont pas surveillés d'une façon permanente.

L'Administration de la Marine et les prud'hommes ont cherché à atténuer les effets pernicieux qui résultent, d'une manière générale, de l'emploi des grands arts traînants. Aux termes des règlements en vigueur dans le quartier d'Agde, les bateaux-bœufs ne peuvent sortir du port avant trois heures du matin et doivent y être rentrés le soir. Cela ne satisfait pas les pêcheurs. Ils désireraient que les bateaux-

Digitized by Google

bœufs fussent supprimés; mais, comme ils reconnaissent qu'on ne peut le faire sans porter atteinte à des intérêts respectables et sans priver l'alimentation publique d'une de ses ressources les plus précieuses, ils se contenteraient d'une mesure par laquelle la pêche aux bœufs serait soumise à des interdictions temporaires.

J'ai examiné les produits rapportés par les bateaux-bœufs à vapeur, et je dois à la vérité de dire qu'ils se composent exclusivement de poissons adultes, de poissons qui, pour la plupart, ont atteint leur développement maximum. On y voit des rougets, des coqs de Saint-Pierre de 25 à 30 centimètres, des pagels de 15 à 20 centimètres, des merlans de 60 centimètres et des grondins de la plus grande dimension.

Les bœufs à vapeur ont intérêt à explorer les fonds les plus profonds, car ces fonds ne sont pas accessibles aux bœufs ordinaires.

Il n'est pas rare de les voir traîner leur filet par cinquante et soixante brasses de fond. Dans ces profondeurs, que les marins appellent l'*abîme*, l'alevin ne va jamais.

Tout en faisant la part des rivalités de métier, il serait imprudent de ne pas tenir compte du cri d'alarme jeté par les pêcheurs du quartier d'Agde. Ils prévoient, avec raison peut-être, le moment où les bateaux à vapeur viendront dans la pêche comme ailleurs remplacer les bateaux à voile. Là, en effet, est le danger. La Méditerranée n'offre pas comme l'Océan des ressources inépuisables. Dans celui-ci la marée s'ingénie à combler du jour au lendemain les vides de la veille. Notre mer du midi n'a pas hélas! pour elle cet élément régénérateur. Sa fertilité ne lui vient pas du dehors; elle est naturellement limitée. Or il n'est pas douteux qu'à dater du jour où les bateaux à vapeur auront été substitués aux bateaux à voile, cette fertilité, qu'il est si essentiel de préserver, ne soit pour longtemps compromise.

J'admets que les bœufs à vapeur ne sont destructeurs ni du frai ni de l'alevin; mais comme ils peuvent détruire plus

Digitized by Google

de reproducteurs que la mer n'en peut donner, le résultat reste le même.

A côté des filets traînants qui dépeuplent la mer, il existe des engins fixes qui sont pour les étangs une cause de ruine. De ce nombre, les *esturies* ou *paradières*. Les règlements n'en autorisent l'emploi que pour la capture de l'anguille; mais, comme elles retiennent à peu près tout ce qui s'y engage, il s'ensuit que des quantités considérables d'alevins de dorades, de loups, de muges périssent dans ces filets, dont les rives de l'étang de Thau sont presque partout recouvertes.

Il serait difficile, je crois, d'en proscrire entièrement l'usage; mais on pourrait exiger peut-être que leurs mailles eussent des dimensions plus grandes, afin que le petit poisson pût facilement s'en échapper.

Le meilleur moyen encore de remédier au mal qu'ils occasionnent serait d'encourager sur les bords de l'étang la création d'établissements de pisciculture où l'alevin aurait un placement avantageux et tout trouvé.

Les coquillages ne manquent pas complètement dans les eaux du quartier d'Agde. On y trouve la moule, la tenille, l'huître dite *pied de cheval*, et enfin la clovisse. La moule et la tenille occupent principalement l'embouchure de l'Hérault; l'huître pied de cheval qui est excessivement rare, se tient dans les fonds vaseux du large, et enfin la clovisse et la moule résident dans la partie de l'étang de Thau dépendante de la circonscription maritime d'Agde. Durant ces dernières années, la production de la clovisse s'était sensiblement abaissée; cela tenait à ce que la moule avait envahi les fonds où cette première se plaît à séjourner. Des quantités considérables de moules ayant été enlevées de cette partie de l'étang, la clovisse a eu quelque répit pour se reproduire, et elle se montre actuellement en aussi grande abondance que par le passé.

Digitized by Google

C'est à tort que l'on a indiqué le clos de Vias comme étant favorable à des opérations de pisciculture maritime. Le clos de Vias est trop exposé aux inondations de l'Hérault pour que l'élevage du poisson, considéré au point de vue industriel, puisse y réussir.

Le seul point du quartier d'Agde où l'on pourrait faire des tentatives aquicoles, est l'étang de Thau. La partie de cet étang, soumise à la juridiction du commissaire d'Agde, est celle où la moule vient le mieux et où elle est la plus nombreuse. Rien ne serait plus facile et moins coûteux que d'y installer des appareils de mytiliculture. Mais il conviendrait auparavant d'approfondir le grau qui met de ce côté en communication l'étang avec la mer. Les pêcheurs sentent tellement la nécessité de ce travail, qu'ils ont adressé à M. le Ministre des Travaux publics une pétition à ce sujet. Mon avis est qu'il serait urgent de faire droit à leur requête, et j'appelle sur ce point l'attention de la Commission.

Je crois intéressant de donner ici la nomenclature des principales espèces pêchées sur cette partie de la côte du Languedoc, avec quelques indications sur la façon dont elles se répartissent dans les eaux de différente nature, et sur le nombre plus ou moins grand des individus par lesquels elles sont représentées. On remarquera que la faune ichthyologique des côtes du Languedoc diffère assez sensiblement de celle de la Provence :

Alose. — Assez commune dans l'Hérault en avril, mai et juin.

Anchois. — Extrêmement rare.

Anguille. — Abondante dans les étangs. Se trouve également dans la mer La montée d'anguilles se présente en masse aux embouchures de l'Hérault et de l'Orbe.

Baudroie. — Rare près d'Agde et de Cette. Devient plus commune à mesure que l'on s'avance vers l'ouest. Vit dans la vase et le plus loin possible des côtes.

Capelan. — Se trouve dans la mer seulement. Est répandu sur toute cette côte qu'il semble affectionner particulièrement. Une des espèces qui ont le moins diminué.

Digitized by Google

Coq de Saint-Pierre. — Etait très nombreux dans ces parages; mais il en a presque complètement disparu.

Cabillon. — Se trouve dans la mer et accidentellement dans les étangs. Est assez abondant.

Congre. — Commun dans les fonds rocheux.

Dorade. — Assez abondante dans l'étang de Thau du mois de mars jusqu'à l'arrivée des froids. A beaucoup diminué.

Galinette, Groneau, Grondin. — Se trouvent dans les grands fonds sur la Planasse. Ont considérablement diminué.

Loup. — Se trouve indistinctement dans les étangs et dans la mer. Pas de diminution notable.

Merlan. — Plus commun dans ces parages que partout ailleurs; se tient toujours dans la mer, particulièrement sur la Planasse où les bœufs vont le pêcher.

Melette. — Commune en été.

Muge. — Vit partout sur la côte et dans les étangs. Remonte dans le Rhône très haut. Pas de diminution notable.

Maquereau. — Donne lieu à des pêches importantes. Serait très commun sans les voraces qui le poursuivent. Se présente en bandes nombreuses du mois de mars au mois d'octobre.

Pagel. — Se tient sur les fonds rocheux plus particulièrement. Est devenu très rare.

Poulpe. — Commun dans les fonds rocheux. Atteint parfois le poids de huit kilogrammes. On en trouve de plus petits sur le rivage. Le poulpe de la Méditerranée est préférable, comme goût, à celui de l'Océan.

Plie. — Vient dans la mer et les étangs. Tend beaucoup à diminuer.

Rascasse. — Poisson essentiellement de roche. On en prend un assez grand nombre au cap d'Agde.

Roussette. — Se trouve sur toute la côte. N'a pas sensiblement diminué.

Rouget. — Approche la côte surtout en juillet et août. On en prend de très beaux dans les grands fonds. A notablement diminué.

Raie. — Se trouve dans la mer seulement. A beaucoup diminué.

Sole. — Vient dans les étangs et dans la mer. A beaucoup diminué.

Sèche et Calmar. — Se trouvent dans la mer seulement. Sont communs en avril, mai et juin.

Sardine. — Abondante sur la côte, de mars à octobre.

Suivreau ou Saurel. — Même observation que pour le précédent.

Serran. — Vit dans les fonds rocheux. Est devenu rare

Digitized by Google

Turbot. — Se trouve sur la Planasse seulement. Etait autrefois très commun, est aujourd'hui excessivement rare.

Thon. — Commun sur toute la côte.

Vrenière. — Assez abondante. Approche des côtes pendant l'été.

Crustacés.

Langouste et Homard. — La langouste est plus commune que le homard. La proportion est de 10 pour 1. On les pêche sur les fonds rocheux : à l'embouchure de l'Orbe, au cap d'Agde, entre Cette et Brescou au rocher demi-plage, et au travers de Frontignan.

Crevette. — N'a pas diminué.

Coquillages.

Coquille de Saint-Jacques. — A beaucoup diminué.

Pecten varius. — Même observation que précédemment.

Huître. — A disparu, mais on trouve encore quelques pieds de cheval dans les grands fonds.

Tenille. — Se trouve en petite quantité sur la plage et sur l'extrême bord du cap d'Agde.

Moule. — Aussi abondante qu'autrefois. Vient dans l'étang principalement. Mais on en trouve de très belles auprès de l'embouchure de l'Hérault.

Clovisse. — Abondante dans l'étang.

Praires double et simple. — Peu connues dans ces parages.

Oursin. — Assez abondant en mer.

Digitized by Google

NARBONNE

Rien de particulier à signaler entre Agde et Narbonne. Quant à l'état de la mer, il est le même dans ce quartier que dans le précédent.

Les pêches ne sont pas sans importance dans la circonscription maritime de Narbonne; elles représentent une valeur totale qui s'est élevée à la somme de 461.299 francs (1).

La partie de ce quartier, comprise dans le syndicat de la Nouvelle, est sous ce rapport la plus intéressante et celle qui fournira matière à quelques observations.

La Nouvelle.

Les étangs dont se compose la lagune qui s'étend des monts de la Clape à la Nouvelle et qui portent les noms

(1) La pêche a occupé, en 1878, 967 hommes montant 362 bateaux, dont 148 pêcheurs italiens et espagnols, montant 22 bateaux.

Les produits de la pêche se décomposent comme il suit :

Maquereau	80.280 fr.
Sardine	23.480
Autres espèces	345.380
Langoustes, homards, crevettes	1.282
Coquillages	10.877
	461.299 fr.

Digitized by Google

d'étang de Sigean ou de la Nouvelle, d'étang de Bages, et d'étang de Gruissan, sont, après les grands lacs salés de Thau, de Berre et la rade Toulon, les plus riches du littoral en espèces sédentaires.

Le loup, l'anguille, le mulet, la dorade, la sole, la plie, y viennent en abondance. On y voit même, dans la partie nord, auprès de l'embouchure du canal de la Roubine, des carpes que l'on pourrait qualifier de carpes d'eau saumâtre. J'ai vu peu d'endroits où l'on trouvât plus de petits poissons que dans les étangs de Bages et de la Nouvelle. Il semblerait qu'ils naissent dans ces lieux. Mais des fléaux divers viennent trop souvent hélas! décimer ces jeunes générations.

Sous l'impulsion irrésistible des vents d'ouest et particulièrement du mistral, les eaux de la lagune sont déplacées, transportées rapidement de la partie supérieure à la partie inférieure; le niveau des deux étangs n'est plus le même, des espaces considérables de terrain, subitement découverts, restent à sec durant plusieurs mois, et le poisson qui n'a pu ou n'a pas eu l'instinct de s'abandonner au flot qui fuyait est voué à une mort certaine. Celui qui se réfugie dans les dépressions du sol, où se sont épanchés quelques filets d'eau, devient bientôt la proie des goëlands voraces qui le guettent.

Le froid excessif et la chaleur vive produisent des effets non moins désastreux. Enfin quand le canal de la Roubine déverse des eaux douces en quantités trop considérables, certaines espèces sont empoisonnées si elles ne parviennent à fuir leur contact dangereux.

L'appareil hydraulique des étangs de la Nouvelle est des plus imparfaits. Des trois graux dont il se compose, savoir: le grau du Grazel, le grau de la Vieille-Nouvelle, le canal de la Nouvelle, le dernier seul est constamment ouvert; les graux du Grazel et de la Nouvelle, notamment le premier, restent obstrués par les sables durant une grande partie de l'année.

Le canal de la Nouvelle n'est pas suffisant pour nourrir

Digitized by Google

une lagune de l'étendue de celle qui nous occupe. Il ne fournit même pas assez d'eau pour compenser les pertes qui résultent de l'évaporation. De là des abaissements de niveau considérables, de là aussi la formation des miasmes qui engendrent des fièvres paludéennes. Et, comme si tous les éléments semblaient se combiner pour nuire à la fertilité des étangs de la Nouvelle, c'est précisément à ces moments que le canal de la Roubine cesse d'apporter les eaux douces qui, dans ces circonstances, exerceraient une influence des plus heureuses.

Les alevins qui périssent chaque année, par suite des rigueurs de la température, sont en nombre infinis.

Bien rarement, en effet, ils parviennent à atteindre l'unique issue conduisant à la mer qui serait pour eux la porte du salut; ils sont arrêtés dans leur marche par mille obstacles, particulièrement par les filets nombreux et serrés que les pêcheurs ont dressés partout sur leur passage.

Il n'y aurait qu'un seul moyen de remédier à la situation que je viens d'exposer, ce serait d'entretenir ouverts les graux de la Vieille-Nouvelle et de Grazel et de mettre en communication l'étang du Gruissan avec l'étang de Bages.

De cette façon la lagune, qui n'est que très peu profonde, subirait moins les effets de la température extérieure, et le poisson trouverait par trois ouvertures différentes les moyens d'échapper aux dangers dont il est sans cesse menacé. En même temps les pêcheurs de l'étang du Gruissan pourraient exercer leur industrie toute l'année, ce qu'ils ne peuvent faire en l'état actuel des choses.

En effet, l'étang du Gruissan a été séparé des étangs de la Nouvelle et de Bages par la ligne du chemin de fer; il ne communique avec ceux-ci que par d'étroits canaux dans lesquels une barque ne peut passer. Lorsque le grau de la Nouvelle vient à être fermé, les pêcheurs sont bloqués dans leur lagune et condamnés durant six mois à l'inaction la plus ruineuse.

Ces améliorations si nécessaires sont réclamées depuis

Digitized by Google

longtemps par les populations de cette contrée, lesquelles prétendent qu'on les obtiendrait sans de grands frais. Je n'ai pour mon compte aucun renseignement précis à cet égard, mais je crois que le vœu des habitants de la Nouvelle, de Bages, de Gruissan, mérite toute la sollicitude de la Commission. La réalisation de ce vœu aurait pour résultat non seulement d'accroître la fertilité de la lagune de la Nouvelle, mais d'assainir une région où les fièvres règnent à l'état endémique.

La lagune de la Nouvelle, à cause de l'instabilité de son niveau, se prêterait peu à des opérations de pisciculture maritime, analogues à celles de Comacchio et d'Audenge. Toutefois, dans quelques-unes de ses parties détachées par la ligne du chemin de fer, ou pourrait tenter l'élevage de l'anguille. Mais il faudrait de toute nécessité mettre en communication les portions du domaine maritime dont il s'agit avec les eaux de l'étang. Ce serait sous tous les rapports un travail utile ; car, présentement, la plupart des alevins de soles, de plies, de dorades, que la mer y refoule, périssent faute d'avoir une issue pour s'échapper, quand les froids ou les chaleurs se manifestent.

La zone maritime de la Nouvelle ne produit pas de coquillages comestibles autres que la moule. On trouve celle-ci en petite quantité aux environs du grau de la Nouvelle, et sur un des points de l'étang de Sigean, appelé la Nadière. Elle se propagerait beaucoup dans ce dernier endroit si elle n'était fréquemment empoisonnée par le *doucin*. La culture de la moule ne serait possible dans les eaux de la Nouvelle que si les modifications indiquées plus haut avaient été apportées à l'appareil hydraulique. Pour le moment on ne peut y songer.

Ne quittons pas la Nouvelle sans relater une observation intéressante, relative à l'immigration de l'alevin d'an-

Digitized by Google

guille dans les étangs de cette contrée. Il est admis que la montée d'anguille n'apparaît à l'embouchure de nos fleuves, aussi bien des fleuves de la Méditerranée que de l'Océan, qu'à partir du commencement du mois de février, souvent même au commencement du mois de mars, et qu'elle continue son ascension dans les eaux supérieures, jusqu'au milieu du mois d'avril. Dans les lagunes de Comacchio, de Venise, dans celles des provinces méridionales de l'Italie, l'immigration se produit à la même époque. Les ichthyologues en avaient tiré la déduction que, selon toute vraisemblance, l'anguille devait frayer dans le courant du mois de janvier. L'observation des pêcheurs de la Nouvelle vient renverser cette théorie. Ils ont remarqué en effet que la montée d'anguille se présentait dès le commencement de septembre, quelquefois même à la fin d'octobre dans le canal de la Nouvelle. Je dois dire que les alevins dont se compose cette montée sont infiniment plus menus que ceux que l'on trouve ordinairement dans les fleuves de l'Océan. Serait-ce que les étangs de la Nouvelle sont plus rapprochés du foyer de reproduction ? C'est ce qu'on n'a pu constater jusqu'à ce jour.

Quoi qu'il en soit, il résulte tout au moins de cette observation que l'anguille fraye dans certaines contrées bien avant le mois de janvier.

Signalons au-dessous de l'étang de la Nouvelle un marais à moitié desséché, appelé la Juncasse, où l'on pêche simultanément la carpe, le bar, la sole, la plie, le mulet, la dorade et l'anguille. La Juncasse est alimentée par un canal dérivé du port de la Nouvelle; mais ce canal ne fournit de l'eau que pendant quelques mois de l'année; elle est surtout entretenue par deux sources salines qui naissent aux pieds d'un rocher voisin. Ces eaux sont, paraît-il, extrêmement favorables au développement de ces espèces, car c'est dans la Juncasse qu'on trouve les plus beaux et les meil-

Digitized by Google

leurs poissons. L'anguille, le mulet, y prennent des développements considérables; quant à la carpe, elle y atteint les plus fortes dimensions. La carpe de la Juncasse est la plus réputée de la contrée.

Étang de la Palme.

L'étang de la Palme, placé entre l'étang de Sigean et l'étang de Leucate, est un de ceux de la région qui se prêteraient le mieux à l'organisation d'un établissement piscicole pour l'élevage de l'anguille, de la dorade, du loup, du mulet, de la sole et de la plie. Ces espèces y viennent en assez grande quantité, et y restent pour ainsi dire d'une manière permanente. L'étang de la Palme offre des fonds assez profonds pour que le poisson trouve à s'y garantir contre les rigueurs des saisons. L'anguille serait néanmoins l'espèce dont l'élevage offrirait le plus d'avantages. Tandis que les autres poissons ne supportent que difficilement les températures excessives et qu'à ces moments ils abandonnent la lagune pour retourner à la mer, l'anguille se cantonne, s'envase, attendant des moments plus favorables pour reprendre le cours normal de son existence.

L'étang de la Palme est alimenté par un grau qui ne distribue de l'eau que d'une façon intermittente. Mais la quantité qu'il en reçoit, et que l'on pourrait augmenter en préservant l'émissaire des ensablements, est suffisante pour que l'anguille puisse s'y conserver et s'y développer.

Dans les provinces méridionales de l'Italie, à Lésina, certains étangs salés ne reçoivent les eaux de la mer que par des infiltrations souterraines, et n'en donnent pas pour cela de moins beaux revenus.

La montée d'anguille y pénètre par un canal que l'on creuse au moment où elle se présente sur la rive; son entrée

Digitized by Google

effectuée, on ferme la tranchée, et, bien que la lagune ne soit pas en communication immédiate avec la mer et que les eaux de celle-ci n'y pénètrent que par les voies souterraines que j'ai indiquées, bien que la température s'élève dans cette contrée à des hauteurs thermométriques considérables, on ne constate ni maladie, ni mortalité, parmi les êtres aquatiques qui sont la raison d'être de cette exploitation. Les anguilles de Lésina ne le cèdent en rien à celles que l'on pêche dans les lagunes de la province de Ferrare et de Venise.

L'étang de la Palme serait encore dans une situation plus favorable ; son grau n'est obstrué que durant quelques mois de l'année, et on pourrait, à peu de frais, l'entretenir constamment ouvert. Il serait donc facile, sans même rien changer à la situation présente, d'installer, à l'ouverture, des barrages destinés à retenir prisonnières les anguilles qu'on y aurait ou qui s'y seraient naturellement introduites, et des labyrinthes du modèle de ceux de Comacchio.

On verrait ensuite s'il est possible d'étendre l'exploitation jusqu'aux autres espèces.

Étang de Leucate.

Cet étang est un de ceux de la côte méditerranéenne qui offrent le plus de traits de ressemblance avec les lagunes de Comacchio. Ses eaux sont un mélange d'eaux douces et d'eaux salées ; ses fonds offrent peu de profondeur et les poissons qui les habitent sont à peu près les mêmes que ceux que l'on rencontre dans les établissements piscicoles de la province de Ferrare. L'anguille domine beaucoup les autres espèces ; elle abonde partout et pullule dans les marécages de Salces. C'est par nuées que les jeunes se présentent au printemps sur les rives de l'étang. Après l'anguille viennent le loup, le mulet,

Digitized by Google

la sole, la plie, la dorade. La sardine et le maquereau s'y montrent parfois, mais n'y séjournent jamais.

L'étang de Leucate semble donc désigné pour recevoir des établissements piscicoles. Dans la partie qui avoisine Salces, on pourrait à très peu de frais isoler, au moyen de digues légères, des portions du rivage qui paraissent parfaitement convenir à l'élevage spécial de l'anguille. Cette partie de l'étang est peu profonde et n'est guère exposée aux coups de mer; elle est celle aussi qui reçoit le plus d'eau douce. On trouverait sur places des roseaux pour confectionner les labyrinthes et des vases pour construire les digues de séparation.

Les inondations qui l'envahissent périodiquement ne sauraient être considérées comme un grave obstacle. Si les autres espèces redoutent les eaux douces, l'anguille les aime, surtout si elles sont limoneuses; et quant à ce qui est de la difficulté qu'il peut y avoir à retenir des élèves captives dans un parc, c'est-à-dire à les empêcher de gagner l'étang, cette difficulté serait résolue en élevant les digues des viviers à deux mètres ou trois au-dessus du niveau moyen des eaux. L'anguille n'a pas d'ailleurs beaucoup de tendance à s'évader du lieu où elle s'est cantonnée et à rechercher des eaux plus salées que celles dans lesquelles elle a coutume de vivre. L'observation en a été faite dans les établissements italiens et ailleurs. On a remarqué qu'elle ne quitte son domicile habituel pour rallier les eaux salées que lorsque le moment est venu pour elle d'accomplir l'acte de la reproduction; c'est précisément de ce moment que les insulaires de Comacchio profitent pour la capturer.

En 1869, une association de pêcheurs s'était formée dans le but de créer des viviers pour la conservation et l'élève de ce poisson dans l'anse de Paurel; mais cette association, n'ayant pu réunir les fonds nécessaires pour faire face aux frais de première installation, dut renoncer à son projet d'exploitation.

Il se pratique dans l'étang de Leucate, surtout dans la partie dite l'Etang de Salces, un mode de pêche que l'on

Digitized by Google

devrait proscrire entièrement, car il n'en est guère qui soit plus destructeur de l'alevin. Ce mode de pêche consiste en des canaux portant le nom d'*agouilles*, mesurant à leur ouverture 4 ou 5 mètres de largeur, et qui, partant de la rive de la lagune, s'étendent dans les marécages au milieu des roseaux, jusqu'à une distance variant entre 50 et 350 mètres. A leur ouverture est placé un filet affectant la forme des ganguis fixes, et dont la poche est formée d'un tissu à mailles si réduites que les plus petits poissons ne peuvent s'en échapper. Ces pièges à poissons fonctionnent avantageusement aux périodes d'inondation et lorsque les vents du large soufflent avec violence. A ces moments, le niveau des eaux de la lagune s'élève, les rives sont submergées, et le petit poisson, porté par l'instinct de la conservation à se tenir sur les bords extrêmes du rivage, accompagne la nappe d'eau aussi loin qu'elle s'étend sur le sol (1). Quand les vents se sont appaisés, ou que l'inondation est entrée dans la période de décroissance, le petit poisson, s'abandonnant au flot qui s'éloigne, s'engage alors dans les fossés au bout desquels est le filet meurtrier où il sera fatalement conduit.

Les *agouilles* sont surtout dangereuses pour la jeune anguille, à raison de l'habitude qu'elle a de se réfugier dans les endroits marécageux. Le mal ne serait pas grand si le filet des agouilles ne retenait que des sujets déjà grandis, mais il retient des jeunes de la grosseur d'un crayon ordinaire. C'est un fait que j'ai moi-même constaté, lors de ma visite à l'étang de Leucate. Et je puis ajouter que les filets dont il s'agit ne capturent que rarement des poissons adultes, à quelque espèce qu'ils appartiennent.

Ce système de pêche, qui semble particulier à l'étang de Leucate, était plus usité autrefois qu'aujourd'hui, et il était

---

(1) Suivant l'assèchement ou les inondations, la superficie de l'étang de Leucate varie entre 6.000 et 8.000 hectares. (Élisée Reclus, *Géographie universelle.*)

Digitized by Google

si productif, ou du moins si meurtrier, que l'on prenait dans les agouilles plus de poisson qu'il n'en était nécessaire pour les besoins de la consommation locale, car on nourrissait et on engraissait les pourceaux et la volaille avec les restes.

Je signalerai encore, comme portant atteinte à la fertilité de l'étang, des filets fixes dits *pantanes*, semblables aux paradières et aux trabacs de Cette et de Martigues, et dont les mailles serrées ne livrent pas même passage aux alevins de plus de 6 à 8 centimètres.

En fait de coquillages, le seul que produise l'étang de Leucate, et encore n'est-ce qu'en très petite quantité, est la praire rouge de Toulon, autrement dit la *cardita sulcata*. Il y avait, il n'y a pas bien longtemps encore, dans les environs de Barcarès, un banc d'huîtres et un gisement de coquilles de Saint-Jacques. Les huîtres étaient, paraît-il, les meilleures et les plus belles de la Méditerranée; à tel point que MM. Coste et Gerbe, après avoir visité les huîtrières dont elles provenaient, avaient pensé que l'étang de Leucate était propre à recevoir des établissements ostréicoles et s'étaient promis, quand le moment serait venu, d'y entreprendre des expériences dans cette direction.

Ce projet n'a jamais reçu un commencement d'exécution. Les gisements huîtriers et coquilliers de Barcarès ont subi le sort commun à tous les gisements coquilliers de la Méditerranée; ils ont été anéantis. Par-ci par-là, on rencontre parfois une coquille de Saint-Jacques, mais, quant aux huîtres, elles ont entièrement disparu.

Les pêcheurs de Salces et de Leucate élèvent contre les bateaux-bœufs des protestations trop vives pour que je ne m'en fasse pas l'écho dans ce rapport. Ils se plaignent particulièrement de ce que ces bateaux profitent de la nuit pour violer la zone qui leur est interdite.

Digitized by Google

Les poissons que l'on pêche le plus communément en mer, vis-à-vis de Salces et de Leucate, sont la sardine, l'anchois, le maquereau, le suivereau ; le thon se présente quelquefois sur la côte, mais il passe rapidement, et les marins de cette contrée n'en font point la pêche spéciale. La pêche du maquereau et de la sardine est la plus productive.

Parmi les autres espèces, on compte le rouget, le rouget-grondin, le muge, l'alesse, la sole, le carlet, la raie, la baudroie, le loup, le capelan, le congre, l'anguille, le merlan et la dorade. On trouve enfin quelques rares crustacés, tels que la langouste et le homard, mais la crevette est absente. L'oursin ne vient pas non plus dans ces eaux.

Les poissons se vendent dans le pays aux prix suivants :

La sardine.	vaut de	0 30 à 0 80	le kilogr.
L'anchois.	—	0 30 à 0 80	—
Le loup	—	1 80 à 2 25	—
Le rouget	—	2 00 à 2 50	—
Le maquereau. . . .	—	1 00 à 1 50	—
La sole.	—	1 75 à 2 25	—
Le carlet	—	1 75 à 2 25	—
L'anguille et le congre	—	1 50 à 1 75	—
La baudroie.	—	1 00 à 1 50	—

Il faut remarquer que la plus grande partie des produits de la pêche sont expédiés soit à Perpignan, soit à Rivesaltes, soit même à Narbonne, où les prix sont généralement plus élevés que ceux indiqués ci-dessus.

FONTAINES POISSONNEUSES

Avant de quitter la lagune de Leucate, je dirai quelques mots des deux pêcheries les plus renommées du Roussillon,

Digitized by Google

tant par la qualité que par l'abondance de leurs produits, situées toutes les deux sur les bords de l'étang de Salces. Je veux parler des deux fontaines poissonneuses connues sous les noms d'Extramer et de Fontdame. Ces deux pêcheries constituent des propriétés particulières dont l'origine remonte à des temps anciens.

La source de l'Extramer, dite aussi de la Rigole, est une des curiosités du pays. Distante de 350 à 400 mètres du rivage, elle s'échappe en torrent impétueux du sein des rochers, au travers desquels elle s'est creusée une issue si parfaitement taillée, que l'on dirait d'un tunnel façonné par la main de l'homme. Sans connaître précisément l'origine de ces eaux, on suppose qu'elles proviennent d'une rivière lointaine dont elles seraient une dérivation, et c'est en traversant les masses rocheuses qu'elles s'imprègnent des principes qui les rendent salines et purgatives. Le débit de la source d'Extramer ne doit pas être inférieur à quatre ou cinq mètres cubes à la minute. La température ne varie guère et se maintient entre 12° et 13° centigrades. Ces eaux ont une propriété précieuse pour un établissement de pisciculture, celle de hâter le développement du poisson, d'en favoriser l'engraissement et de donner à sa chair une fermeté et une saveur exceptionnelles. L'étendue sur laquelle s'exerce la pêche est d'environ 200 mètres.

L'autre fontaine poissonneuse, la Fontdame, est une petite rivière qui prend sa source dans les Corbières et dont le débit est toujours constant; ses eaux, comme les eaux de source, sont claires, limpides, fraîches et se maintiennent à une température presque invariable de 14° centigrades. Le parcours de la Fontdame, sur lequel se pratique la pêche, est à peu près de deux kilomètres. Les eaux ne sont salés qu'à l'embouchure de la rivière et sur une distance de 200 à 250 mètres seulement. Quand vient le mois d'oc-

Digitized by Google

tobre, on place à l'extrémité supérieure de la pêcherie des barrages en roseaux destinés à empêcher le poisson venant de la mer de franchir cette limite. C'est, en effet, à l'approche des froids, que certaines espèces quittent les eaux de l'étang pour se réfugier dans les eaux plus abritées et plus chaudes des fontaines de Fontdame et d'Extramer.

Une fois la période d'immigration terminée, c'est-à-dire vers le mois de décembre, on emprisonne le poisson au moyen d'un second barrage que l'on place à l'embouchure des cours d'eau. La pêche se pratique ensuite avec des nasses en roseaux que l'on applique contre le barrage inférieur.

Les espèces que l'on capture dans les fontaines poissonneuses sont le mulet, le loup, l'anguille, le gobie, l'alesse et quelques autres petits poissons.

Le revenu de cette exploitation est fort variable; mais parfois il atteint le chiffre considérable de vingt-cinq à trente mille francs.

La surveillance de l'étang de Leucate est difficile, à raison des éléments hétérogènes dont se compose la population maritime de cette contrée. On ne peut obtenir aucune soumission de la part des étrangers, trop nombreux, qui braconnent dans ces parages. Et d'ailleurs comment faire un crime à ces malheureux, accablés de misère et de maladie, de chercher à tirer des eaux, et par les moyens en leur pouvoir, leur subsistance de tous les jours.

Le pays de Salces est certainement le plus insalubre de la France. Les fièvres paludéennes, ce fléau si redoutable des régions marécageuses, y sévissent avec une intensité dont on ne trouve d'exemple nulle part. Afin de les combattre, les familles un peu aisées font des provisions de sulfate de quinine, comme ailleurs les ménagères prévoyantes font des provisions de denrées et de comestibles. Ce serait faire en quelque sorte œuvre d'humanité que de tenter quel-

Digitized by Google

que chose en faveur de ces contrées si déshéritées. Il appartiendrait à l'État de prendre l'initiative d'essais piscicoles de la nature de ceux que j'ai indiqués plus haut; ce serait un exemple et un encouragement dont profiteraient ces populations dépourvues de toute industrie et trop pauvres pour rien entreprendre.

Digitized by Google

SAINT-LAURENT-DE-LA-SALANQUE

Le sous-quartier de Saint-Laurent-de-la-Salanque est, après Saint-Raphaël et Saint-Tropez, la troisième station de pêche de notre littoral méditerranéen où l'état des eaux soit en voie d'amélioration. Il résulte des informations que j'ai prises sur place, ainsi que de la statistique dressée par M. l'Administrateur du sous-quartier que, depuis trois ans, les produits de la pêche sont en constante augmentation. En 1877, ils avaient atteint le chiffre de 225.000 francs; en 1878, ils se sont élevés à la somme de 365.000 francs. L'année 1879 a donné encore de meilleurs résultats.

Je ne cacherai pas que cette augmentation des produits de la pêche m'a causé quelque surprise. Nous avons vu, en effet, que le littoral de Narbonne n'était pas en progrès, et nous verrons à Port-Vendres que la côte sud du Roussillon n'est pas dans un état plus satisfaisant. J'ai donc cherché les raisons pour lesquelles le sous-quartier de Saint-Laurent-de-la-Salanque était ou du moins paraissait si privilégié. J'ai d'abord trouvé que depuis 1877 le nombre des bateaux employés à la pêche était monté de 185 à 214; puis j'ai appris que durant les deux dernières années la pêche de la sardine et de l'anchois, qui est la principale pêche des marins de Saint-Laurent, favorisée par un temps exceptionnellement beau, avait été des plus fructueuses.

Il convient donc de faire une distinction entre les stations de Saint-Raphaël et de Saint-Tropez, dont la fertilité

Digitized by Google

ne tient pas à des causes accidentelles, telles que le passage en nombre plus ou moins grand des espèces migratrices, mais à leur sol et au bon entretien de leurs eaux, et entre la station de Saint-Laurent-de-la-Salanque, dont la fertilité, ainsi que cela ressort de ce qui est dit plus haut, est plus apparente que réelle.

Quand les pêcheurs de Saint-Laurent auront perfectionné leur outillage, et qu'ils seront aussi nombreux que le comporte l'importance de leur circonscription, les pêches resteront stationnaires si elles ne subissent pas de dépréciation.

Le criterium de la richesse d'un rivage réside dans la variété et dans l'abondance des espèces sédentaires. Saint-Raphaël et Saint-Tropez réunissent ces deux conditions.

A Saint-Laurent, la faune ichtyologique des espèces sédentaires comestibles est des plus pauvres: les poissons que l'on pêche le plus ordinairement sont la raie, la sole, le rouget, le mulet; il existe, sans doute, quelques autres espèces encore, mais elles ne sont qu'en nombre restreint et ne sont pas beaucoup pêchées.

Néanmoins, il convient de considérer Saint-Laurent-de-la-Salanque comme un lieu de pêche excellent. Les poissons migrateurs, tels que le maquereau, la sardine, l'anchois, y viennent en bandes nombreuses; les poissons sédentaires, s'ils n'étaient pas traqués par les bateaux-bœufs qui les déciment et les éloignent, s'y cantonneraient volontiers. Pour ces différents motifs, il faudrait entretenir dans les eaux de Saint-Laurent une surveillance active qui les mettrait à l'abri des dilapidations qui s'y commettent et qui ne feront qu'augmenter dans l'avenir; car le quartier de Saint-Laurent, ainsi que nous venons de le dire, n'a pas encore acquis toute l'importance dont il est susceptible.

Digitized by Google

PORT-VENDRES

Sous le rapport du rendement, le quartier de Port-Vendres est un des meilleurs du littoral, il occupe le troisième rang. Les produits de la pêche s'y sont élevés, en 1879, à la somme de 1.653.965 francs (1). Ce chiffre dépasse assez sensiblement la moyenne des années précédentes pendant lesquelles le produit des ventes du poisson a varié entre 1.100.000 et 1.300.000 francs.

L'augmentation qui ressort de la comparaison que nous avons faite, provient de ce que les espèces migratrices se sont présentées sur la côte, pendant l'année 1878, en bandes plus nombreuses, de ce que les équipages des bateaux de pêche ont été renforcés par suite de la diminution du cabotage, et de ce que la saison pendant laquelle se pratique la pêche a été favorisée par le beau temps. Il ne faudrait donc pas en

---

(1) La statistique des pêches, publiée par l'Administration de la marine en 1878, donne les indications suivantes :

Le thon	11.000 fr.
Le maquereau	11.985
La sardine	786.165
L'anchois	449.530
Espèces diverses	375.403
Homards et langoustes	19.882
Total	1.653.965 fr.

La pêche a été exercée par 1.558 hommes, montant 468 bateaux.

Digitized by Google

conclure que la côte de Port-Vendres est en voie d'amélioration.

Dans le rapport qui vous a été adressé par M. le Commissaire de la marine de ce quartier, il est dit que cette partie de notre rivage maritime a subi les effets du dépeuplement. Cette assertion est d'une parfaite exactitude. Quoique moins éprouvée que beaucoup d'autres, elle n'est pas aussi fertile qu'elle l'était anciennement. Les espèces sont maintenant représentées par un nombre de sujets bien inférieur à celui d'autrefois, et parmi elles il en est qui ont abandonné à peu près complètement ces parages, savoir : le merlan et le grondin que les Catalans appellent *llumbrigau*. Ces poissons étaient, il y a quarante ans, si communs sur la côte qu'ils entraient pour une très large part dans l'alimentation des habitants. Les Espagnols venaient les pêcher avec leurs palangriers et ne quittaient jamais le rivage sans avoir fait des prises importantes.

Au merlan et au *llumbrigau*, il faut joindre la sole qui, de jour en jour, se fait plus rare.

Le dépeuplement s'est produit principalement chez les espèces qui vivent dans les régions rapprochées de la côte, d'où l'on peut conclure que les familles sédentaires ont été le plus affectées. En effet, le pêcheur ne les capture aujourd'hui qu'à la condition de s'éloigner du rivage à une distance assez considérable.

La cause première de ce dépeuplement est la même que partout. Ai-je besoin de dire qu'elle est due encore à l'emploi abusif des arts traînants. Le rapport de M. le Commissaire de Port-Vendres le constate, et les renseignements particuliers qui m'ont été fournis concordent entièrement avec les conclusions de ce rapport. D'un bout de l'année à l'autre, les bateaux-bœufs viennent traîner sur la côte leurs puissants filets, et il n'est que trop certain qu'ils ne se tiennent pas à la distance que la loi leur prescrit. Aussi les pêcheurs de Port-Vendres, en grande majorité, en désirent-ils la suppression. Mais, à défaut d'une mesure radicale

Digitized by Google

qu'ils n'osent espérer, ils se bornent à demander que la pêche aux bœufs soit prohibée dans leur circonscription durant toute la durée de la période du frai, laquelle, selon eux, dure du mois de mars au mois d'octobre. Ils citent l'exemple des Espagnols qui ont interdit sur leur côte l'exercice de cette pêche durant une partie de l'année. Ils assurent que ce sont les bateaux-bœufs qui ont mis un terme à la reproduction de la sardine et de l'anchois dans les eaux de Port-Vendres, reproduction qui avait lieu dans une si large proportion que les bissogues capturaient alors l'alevin de ces espèces en quantités très considérables. Aujourd'hui ces alevins font complètement défaut.

Tous les pêcheurs de cette région n'ont pas résisté à l'engouement qui, d'un bout du littoral à l'autre, s'est manifesté pour les arts traînants. Quelques-uns ont pour eux délaissé les palangres et les filets flottants, dans le maniement desquels ils excellaient. Il en résulte que la pêche de la sardine et de l'anchois manque aujourd'hui de bras. Cependant cette pêche, si elle est un peu plus pénible à exercer que la pêche aux arts traînants, assure à ceux qui la pratiquent de très beaux bénéfices, et, de plus, elle n'a pas comme cette dernière l'inconvénient de porter atteinte à la propagation des espèces sédentaires.

On pêche la sardine et l'anchois de mars à octobre. Il est peu de quartier où ces poissons se présentent plus abondamment que sur la côte voisine de Port-Vendres. Les Italiens le savent bien ; aussi voit-on leurs bateaux rôder dans ces parages pendant toute la durée de la belle saison.

La surveillance des eaux de Port-Vendres présente quelques lacunes en ce que les embarcations dont sont armés les agents préposés à ce service ne sont pas en état d'aller dans les endroits où se tiennent les bateaux-bœufs, lesquels ne se privent pas de violer la zone réservée et de jour et de nuit.

Digitized by Google

La création d'un cantonnement de pêche dans le quartier de Port-Vendres donnerait les meilleurs résultats. On rencontre là des frayères excellentes que les bœufs ne dévastent que trop souvent et qu'il suffirait de protéger pour assurer le peuplement continu du rivage. Mais il faudrait s'attendre, si l'institution d'une réserve était décidée, à de nombreuses réclamations de la part des marins, notamment des armateurs des bateaux-bœufs.

Je dirai pour terminer que les dauphins font de grands ravages sur la côte du Roussillon et que partout les pêcheurs demandent que l'on tente quelque chose pour les détruire ou les disperser.

Enfin je recommanderai à l'attention toute spéciale de la Commission le rapport remarquable que lui a adressé l'administrateur du quartier par la description duquel ma mission est arrivée à son terme.

Digitized by Google

RÉSUMÉ

Dans l'étude des stations que nous venons de parcourir, j'ai signalé tous les faits particuliers qui m'ont semblé devoir intéresser vos travaux; je ne retiendrai que ceux d'ordre général en en dégageant les considérations auxquelles ils donnent lieu.

J'ai acquis la conviction, et j'ai essayé dans le cours de ce rapport de la faire partager à la Commission, que la Méditerranée est en décadence et que sa fertilité est aujourd'hui gravement atteinte, sinon compromise. Les causes de cet appauvrissement, je ne les rappellerai pas, je crois y avoir suffisamment insisté ailleurs. Je me bornerai à énumérer les trois mesures que je crois indispensables pour les combattre et les arrêter :

1° Révision du décret du 10 mai 1862 dans le sens de la loi du 19 novembre 1859.

2° Création, sur les points où cela aura été jugé nécessaire et possible, de grands cantonnements de pêche.

3° Surveillance plus efficace et affectation, dans les principaux quartiers, de chaloupes à vapeur à ce service. Augmentation du nombre des gardes.

Ces mesures ne seraient pas suffisantes pour répondre complètement aux besoins de la situation actuelle. En effet, il importe non seulement de repeupler les eaux de la Méditerranée, mais il faut encore travailler à en améliorer l'économie et à augmenter, par une culture raisonnée, leur production normale. En un mot, faire appel à l'industrie.

La côte méditerranéenne est un terrain neuf dont aucune entreprise n'est venue solliciter la fertilité, ni la mettre

Digitized by Google

à l'épreuve. Les seuls essais qu'on y ait tentés n'ont porte que sur l'ostréiculture; mais ils n'ont pas, comme nous l'avons vu, donné des résultats suffisants, et le découragement qui s'en est suivi a arrêté toute tentative nouvelle. Cependant l'initiative prise par les particuliers à Cette et à Toulon nous fournit la démonstration de ce qu'on peut obtenir dans cette direction. Mais n'appartiendrait-il pas à l'État de prendre l'initiative à son tour et de donner l'exemple? Il serait bientôt prouvé que la Méditerranée n'est pas plus rebelle que l'Océan aux efforts de l'industrie aquicole.

Sans le concours de l'État et les sacrifices que s'est imposée la Marine, l'ostréiculture n'existerait pas sur nos côtes de l'Atlantique. Nos gisements auraient disparu sans que rien vînt en compenser la perte. Il n'est pas équitable que le bassin de la Méditerranée ait une moindre part à ses faveurs; il offre des ressources aussi nombreuses et aussi variées. Si la culture de l'huître y obtenait peu de succès, la mytiliculture et la pisciculture ne manqueraient pas d'y prendre un grand développement. N'avons-nous pas sous les yeux l'exemple de Comacchio et de Tarente. Nos lagunes du Languedoc et du Roussillon sont indiquées pour être transformées en champs d'exploitation aquicoles; on peut y élever l'anguille et divers poissons indigènes, conformément aux méthodes usitées à Comacchio.

Plusieurs anses et étangs salés de ce littoral ne seraient pas moins favorables à la multiplication et à l'éducation de la moule que la petite mer de Tarente et la baie de l'Aiguillon, dont la prospérité est bien connue.

Enfin bien des plages du Midi pourraient abriter, outre des exploitations piscicoles et ostréicoles, des établissements consacrés spécialement à la culture du menu coquillage.

Digitized by Google

NOTES RELATIVES A MARSEILLE

Les lettres qui suivent m'ont été adressées par les prud'hommes et les pêcheurs les plus âgés des diverses stations de pêche du quartier de Marseille. Elles m'ont paru intéressantes et j'ai cru devoir les joindre à ce rapport à titre de renseignement.

L'Estaque, le 7 juin 1880.

MONSIEUR,

Nous vous écrivons ces quelques lignes pour vous donner de nouveaux renseignements :

. . . . . .

Voici le nom des genres de pêche disparus dans la prud'homie de Marseille : la pêche à la battude pour merlan (ne pas confondre avec la battude pour maquereau), exercée par quinze bateaux margaridens, montés par cinq hommes et un mousse, et qui prenait, chaque bateau, en moyenne quatre cents kilos de merlans. La pêche au grand palangre, exercée par vingt-deux barques de pêcheurs catalans, chaque barque montée par sept hommes et un mousse, et qui prenaient de huit cents à mille kilos de merlans par barque. La pêche à la sole dite pêche de la sigetière, exercée par vingt bateaux français montés par cinq hommes et un mousse, et autant de bateaux napolitains, qui pêchaient en moyenne quatre-vingts kilos de sole par bateau : tous ces genres de pêches ont disparu.

Voici les genres de pêche qui ont le plus diminué, et que nous pourrions dire disparus : la pêche au palangre pour pageau, qui ne se pratique plus qu'avec deux hommes et un mousse, et qui se pratiquait autrefois avec quatre hommes et un mousse. La cause de cette diminution de bateau et d'équipage est qu'il y a une espèce de pageau dit pasquous, qui pesait un kilo, qui a complètement disparu, et que l'on en pêche aujourd'hui que très peu et de petite dimension. Le palangre pour fielas, le palangre pour capelan, la pêche au tremail dit tis où l'on prenait le rouget, la rascasse, le roucau vert, le roucau noir, le seret, etc., et qu'avec dix pièces de tis en chanvre on en prenait vingt kilos, aujourd'hui avec vingt et vingt-cinq pièces de tis on n'en prend plus que trois ou quatre kilos, et l'on se sert de filets en fil de lin. La cause de la ruine de notre industrie et du dépeuplement du golfe, c'est toutes les espèces d'arts traînants. Beaucoup de jeunes gens sortant du service sont obligés de quitter le métier de pêcheur, pour ne pas mourir de faim, et de faire le bornage. Voici les noms des poissons disparus : le pageau dit pasquous qui pesait un kilo, et le bélégan, espèce de galinette. Voici le nom des poissons qui ont le plus diminué : la cantù, la dorade, la sure, la marmème, le sar, le denti ou pagre, la loumbrine, l'hiblade, le pataquès, la rascasse, la scorpène, le saint-pierre, la baudroie, la sole, le turbot, le merlan, la galinette, la rascasse blanche, l'aragne, le rouget. Toutes espèces de roucaou depuis le lazani jusqu'au seret, les mandourès, les gerles, les bogues, les

Digitized by Google

sévereaux, bogues ravel, girelle, loup, saran, maquereau, pélamides, bonites, congre, murnènes, anguilles, prêtre, taquau, etc., toutes ces espèces ont tellement diminué que nous pourrions les dire disparues. Et nous affirmons, d'après ce qu'une longue expérience des choses de la pêche nous a appris, que le seul moyen d'assurer le repeuplement de nos côtes, jadis si poissonneuses, ce serait d'abolir toute espèce de filets traînants, qui en raclant le fond avec plus ou moins de violence détruisent tout ce qui se trouve sur leur passage, et de réglementer sévèrement les filets fixes. On pourra dire qu'à Marseille les halles regorgent de poissons, c'est vrai ; mais de tous ces poissons il n'y en a point, ou presque point, de pêchés dans les mers de Marseille, ce n'est que du poisson venant de l'Océan, et qui est glacé pour la plupart ; mais que l'on vienne à bord des bateaux qui arrivent de la pêche, et il sera démontré que ce que nous disons est l'exacte vérité. Quant à la pêche à la langouste qui était autrefois une de nos pêches qui nous rapportait le plus de bénéfice, aujourd'hui elle ne se pratique plus que par cinq ou six bateaux, à cause que ce crustacé se fait tellement rare, que l'on pourrait le dire disparu, car autrefois on en prenait des centaines par bateau, et qu'aujourd'hui on en prend plus que dix ou quinze langoustes par bateau. *La seule cause de la ruine de cette pêche, c'est le gangui qui capture de dix à quinze kilos de petites langoustes que l'on ne pourrait pas compter tellement elles sont petites, et qu'on nous laisse pêcher, nous pêcheurs aux filets fixes, aux époques de la ponte, qui a lieu pour la langouste du 15 août au 15 février.* Aujourd'hui les langoustes que l'on vend à Marseille, sous le nom de langoustes de Saint-Henry, ne sont que des langoustes de Corse, où on ne les pêche pas aux époques de la ponte, ce qui fait qu'elles sont en grande abondance dans ce pays. On vous dira peut-être qu'en abolissant les filets traînants on priverait un grand nombre de familles de leur seul moyen d'existence, mais on ne dit pas que tous les équipages de ces bateaux ne sont que des étrangers, les patrons exceptés. Que l'on vienne à bord de ces bateaux et l'on verra que ce que nous disons est vrai.

Recevez, Monsieur, l'assurance de notre gratitude et de nos remerciements. Vos très humbles serviteurs.

(Signée par dix pêcheurs, dont le moins âgé a soixante-deux ans et le plus âgé soixante-dix-huit.)

Marseille, le 13 juin 1880.

Le soussigné André Basso, président de la prud'homie des patrons pêcheurs de Marseille, a l'honneur de renouveler par écrit les déclarations qu'il a déjà faites verbalement à M. Bouchon-Brandely, chargé de mission par le Sénat, lors de son passage à Marseille, lesquelles déclarations portent sur les questions suivantes :

1° Y a-t-il diminution du poisson dans le golfe de Marseille?

Digitized by Google

« Comme poisson sédentaire, il y a diminution, mais non disparition, et cette diminution doit être considérée comme étant la suite de l'abus des filets traînants. »

2° Quelles sont les espèces devenues rares ou disparues ?

« Aucune espèce n'a disparu, mais toutes sont devenues rares. »

3° Les arts traînants sont-ils la cause de la diminution constatée?

« Oui. »

4° Toutes les variétés apportées au marché ont-elles été capturées dans les limites du quartier de Marseille?

« Marseille étant une ville très friande de poisson de mer, on en reçoit sur le marché de tous les points du littoral et des côtes de l'Océan. »

« 5° Y a-t-il des patrons pêcheurs qui ont dû désarmer, par suite de la diminution du poisson?

« Deux pêcheurs ont dû désarmer. »

6° Combien y a-t-il de patrons pêcheurs pour ou contre les arts traînants?

« La majorité des pêcheurs, dans toutes nos délibérations, a toujours été contre les arts traînants. »

Je dois ajouter que bon nombre de pêcheurs, qui se livraient à la pêche du poisson sédentaire, ont dû désarmer pour se livrer à la pêche du poisson migrateur.

Les filets de chanvre sont grossiers et épais, faisant un long usage. Or, depuis peu, des patrons ont remplacé ces filets par d'autres en lin, qui sont beaucoup plus fins, et partant embrassent avec la même quantité une surface d'eau plus grande, et, malgré cela, ils ne prennent pas davantage de poisson.

Je dois aussi vous parler de la pêche dite seinche du rivage (non celle affectée aux thons).

Cette pêche est faite au moyen de produits chimiques, tels que le chlorure de chaux et autres acides empoisonnant le poisson et infestant l'eau, de telle sorte que le poisson n'y revient plus pendant une période plus ou moins longue, et il serait tout à fait urgent qu'une inspection plus sérieuse soit faite à l'avenir sur les poissons pêchés par ce mode-là.

. . . . . .

(Signé par le président de la prud'homie.)

Marseille, le 5 juin 1880.

Je réponds à votre lettre du 28 mai courant. J'ai reçu les listes des poissons pêchés dans le golfe de Marseille. Nous les avons étudiées avec soin et nous les avons trouvées complètes (1).

---

(1) La liste à laquelle il est fait allusion est la nomenclature des poissons du golfe de Marseille dressée en 1768 par Martin Brunnich, professeur à l'Université d'Iéna. J'avais adressé cette nomenclature au président de la prud'homie des pêcheurs à l'effet de savoir quelles pouvaient être les espèces qui avaient déserté les eaux de Marseille.

Digitized by Google

Les poissons, indiqués dans vos listes, n'ont pas complètement disparu du golfe, mais ils se trouvent bien rares et le pêcheur ne peut guère compter prendre les poissons mentionnés ci-dessous, dont la quantité aujourd'hui est rare et insignifiante.

Noms des poissons du golfe et du littoral dont l'espèce est presque insignifiante.

Rouget (deux qualités).
Loup ou Bar.
Aurade.
Sar.
Langouste.
Pageau.
Rouquier (plusieurs espèces).
Congre.
Murène.
Mustèle.
Hiblado.
Perche de mer.
Rascasse (plusieurs espèces).
Sole.
Saupe.
Sargue ou Sule.
Verrade.
Canté.
Espargourin ou Pataques.
Turbot.
Coq de Saint-Pierre.
Morme.
Denti ou Pagre.

Pour une quantité de poissons mentionnés sur les listes, tous les pêcheurs de filets sédentaires vous diront que quelquefois il leur arrive de rester quelques mois sans en prendre et prouveront aux gens compétents que les filets traînants sont la cause de cette ruine qui est aujourd'hui complète, car, vous le savez, le filet traînant a un grand avantage sur le filet sédentaire, non seulement à cause de l'étendue de ses mers et aussi par la quantité des petits poissons capturés.

Autre preuve. — Il y a quelques années, les pêcheurs au trémail et autres avaient des filets en chanvre, filets dont la durée ordinaire était au moins de deux ans; la généralité des pêcheurs avait dix pièces de filets de 60 mètres environ.

Aujourd'hui, la même pêche se pratique avec des engins faits du fil en lin, non seulement avec dix pièces, mais avec le double de filets d'autrefois.

Par ce moyen, le pêcheur a bien de la peine pour renouveler ses filets à la fin de l'année. L'usage des filets fins est de six mois en en prenant soin.

Beaucoup de poissons mentionnés sur les listes, qui arrivent sur nos marchés, ne sont pas pêchés dans le golfe ni sur le littoral. Beaucoup de ces espèces viennent du dehors : de la Corse, de l'Algérie, de Martigues et de Cette.

Aussi la situation de la majorité des pêcheurs, est aujourd'hui bien misérable, et à l'avenir si les filets traînants existent encore, les pêcheurs sédentaires seront ruinés.

Il nous reste à vous donner quelques détails sur la pêche à la seinche, avec le *poison*. Nous n'avons plus besoin de vous répéter le nom de ces *poisons* qui servent aujourd'hui à la destruction du rivage, car cette pêche est encore plus nuisible que la pêche traînante.

Digitized by Google

Il serait très utile de donner quelques renseignements au Sénat sur ce mode de pêche prohibée, et ne pas oublier les torpilles.

Recevez, Monsieur, l'assurance de nos sentiments dévoués.

Ce document est très juste, nous ne marchons pas sur deux chemins; nous dirons toujours la même chose.

Ont signé : Le Président de la Prud'homie, et les Prud'hommes de l'Estaque et de Mazargues.

MONSIEUR,

Les soussignés, patrons pêcheurs, domiciliés à Sausset, littoral de Marseille, ayant été informés qu'un rapport venait d'être adressé au Sénat et constatant une augmentation notable du poisson sédentaire dans le golfe de Marseille;

Nous venons protester énergiquement contre ces assertions, en déclarant que, non seulement les diverses espèces qui peuplaient le golfe et le littoral n'ont pas augmenté, mais que, par contraire, elles diminuent sensiblement. On pourrait même citer des espèces qui ont complètement disparu.

Si l'on doute de ce que nous avançons, on peut s'en convaincre par voie d'enquête; peut-être serions-nous au-dessous de la vérité.

Il est difficile d'expliquer sur quoi on s'est basé pour rédiger ce rapport, à moins toutefois qu'on ait pris pour point d'appui les arrivages journaliers de poissons au marché central, depuis que Marseille est devenue tributaire des nations voisines.

(*Cette lettre est signée par huit patrons pêcheurs.*)

Un rimeur de la localité, dans une épître aux gens de Marseille, s'est fait l'écho des sentiments populaires et les a traduits dans un langage qui, parfois, ne manque ni de justesse ni d'énergie. J'ai pensé qu'il serait bon de faire quelques emprunts à ce document qui donne la mesure de ce qu'on pense dans le public au sujet de la diminution des poissons.

Digitized by Google

LOU MASSACRÉ DÉ LA MAR

fa per leis homés dé l'art

OU LA DESTRUCIEN DEI PEIS

Poesio prouvençalo, par Pierre ***MOLINARI*** (1).

Bravèis géns dè Marsio, sé voulés escouta,
Es uno poésio, diraï la vérita.
Duvez vous aperçuvré, dedins nouestreis contrados,
Qué lou peï si vit plus, coumo d'aoutreis annados;
Aoutreis fés mangeavian lou peï à discrécien,
L'ouvrié poudié l'ana, éro à dounacien.
Leis aoutreis coous visian lou marlus daou palangré,
Leis solos, leis pagéous, aro, si sount fa maïgré,
Car leis marlus avien ben souven quatre pans.
Foou que si countenten d'oou peï de l'Ooucéan,
Qué per lou plus souven ven toujours senso testo;
L'avez guioutina, car nous métrié la pesto.
Vénié leis aoutreis fés d'aqueleis capelans,
De rougés, dé san-piarès, émé dé bélégans.
Leis oouruous qne mangean à trés francs lou kilo,
N'avian dous per un soou, coumo leis barlingots.
L'avié de tens en tens quaouqueis belleis lingoustos.
Ana li, aujourd'hui, sabé ce qué vous coousto.
Aribavo souven, lou diminché oou matin,
Emé nouestro famio, partian per l'Arléquin;
En fasen nouestro routo, descendian su lou quéï,
Emé quaranto soous, n'en cargavian dé péï.
Foou l'ana aujourd'hui, es ren qué d'avarié;
Tout ce qué li trouva es bouon per lou fumié,
Qué va pagas ben chier, vous douno maou de couar,
Poudez va caréga monté restoun leis pouars.
Leis aoutreis coous, l'ouvrié n'en mangeavo; pécaïré!
Foou qu'aujourd'hui s'estranglé en mangean de pétaïré.
Sé prenien qué léis gros, leissavoun leis pichons
Alors l'annado après l'aurié maï de peissouns.
Sé qua fa tout lou maou es ben vouestreis tartanos,
An ravagea leis founds et déstrui leis cabanos
Dé touteis leis peissouns, habitants dé la mar;
Dé seis oustaous avez fa plusieurs boulevards.

---

(1) Brochure, ancienne maison Feraud, quai du Port, 24, Marseille.

Digitized by Google

LE MASSACRE DE LA MER

exécuté par les hommes du métier

OU LA DESTRUCTION DES POISSONS

Poésie provençale, par Pierre MOLINARI (1).

Braves gens de Marseille, écoutez-moi !
Voici une poésie pleine de vérités.
Vous devez avoir remarqué que dans nos pays
On ne voit plus de poisson comme autrefois.
Jadis nous mangions le poisson à discrétion,
L'ouvrier pouvait s'en payer, il était à donation.
Jadis on voyait encore des merlans pêchés à la palangre,
Les soles, les pagels aujourd'hui ont maigri !
Et les merlans d'alors avaient bien quatre pans !
Il faut nous contenter du poisson de l'Océan,
Qui le plus souvent nous arrive sans tête,
Décapité, de peur de nous donner la peste !
Autrefois nous avions des capélans,
Des rougets, des saint-pierre, avec des bélégans.
Les maquereaux, que nous ne mangeons qu'à trois francs le kilo.,
On en donnait deux pour un sou comme des berlingots.
Parfois vous rencontriez quelques belles langoustes,
Allez-y maintenant, vous en saurez le prix !
Il arrivait souvent qu'au dimanche matin
On partait en famille pour faire un arlequin (pique-nique);
Chemin faisant, on descendait sur le quai
Pour quarante sous, en chargeait-on des poissons !
Allez-y aujourd'hui, ce ne sont que bêtes avariées
Bonnes à mettre au fumier,
Coûtant très cher et donnant des nausées
Et qu'il faut jeter aux pourceaux !
L'ouvrier pouvait en manger : pécairé !
Qu'il s'étrangle aujourd'hui avec des haricots !
Ah ! si l'on ne prenait que les gros en laissant les jeunes,
L'an d'après il y aurait encor des poissons.
La cause de tout ce mal vient de vos tartanes,
Qui ravagent les fonds, détruisent les demeures
Des habitants de la mer et mettent leurs retraites

(1) Brochure, ancienne maison Feraud, quai du Port, 24, Marseille.

Digitized by Google

L'avez tout dévasta seis pichounos tanniéros.
Coumpreni pas perqué lou siéclé dé lumiéro,
Après tant d'invenciens, a tant fa d'ignourens;
Pensoun jamaï qu'à éleï, non à seis descendens.
Vouestreis enfants, un jour, si métran en couléro,
Si rouigarant leis pouns et mooudirant seis péros.
. . . . . .

LA RISOLO

Quand ven lou mes dé mars, la pesco à la risolo,
Per leis paourés siouclés fan léou la cabriolo.
Leis patrouns pescadous, qu'ooublidoun jamai ren,
Vous armoun des bateous, partoun touteis conntens ;
Saboun mounté lou peï va despoousa seis uous,
Vous senchoun la canloquo, embarcoun peï et uous
An ben la précooutien d'escarta leis marins,
Es ren que dé patrouns, gardoun tout lou butin.
S'avias un tan si paou agu de prévisien,
Aurias un paou pensa à la génératien
De vouestreis descendens qne venoun après vaoutrei,
Aurias pas toujours dit : Es égaou, vengu'à naoutri!
Mi direz : Qué foou faïré, per destruiré lou maou?
Faou pesca eî palangré émé des gros musclaou,
Ou ben émé d'arrêts qu'an la mayo doou quatré,
Doou huit ou ben doou dex; poudes pas va rabattré!
Se mi fan appela, faraï l'esplicatien.
Crésez pas que vous parli en homé de passien.
Foou faïré dé la pesco ce qué fan dé la casso,
Quand lou peï fa seis uous, li foou leissa la plaço!
Alors vouestreis enfants, oou lieu de vous mooudit,
Quand sérez mouart, pécaïré, vous anaran béni.
Mi fez soouna lou naz quand parla deis dauphins
Que vous fan tant dé maou et qué rintroun dédins,
Oou mitan déis arrêts que vous embrigoun tout;
Sabez plus coumo faïré per leis chassa doou gou.
Foudrié qué n'en aguessé per lou men un milliard,
Mangessoun leis arrêts qué destruisoun la mar.

Quand lou printen aribo, qué leis Margaridens
Desbarquon à Marsio, vous fan toumba leis dens.
Aquéli, ben souvent, fan teni la candello,
Rasclas touteis leis founds, prénez plus que d'estello

Maï lou gouvernamen, qu'a tant besoun d'argen,
Duvrié mettre un impos eis patrouns. Braveis gens,
Es pas dessus lou peï que l'oouriou mes la tayo;
Es dessu leis arrêts qu'an dé pichounéis mayo.
Alors serez ségu que l'ou peï puplara ;

Digitized by Google

Planes comme des boulevards.
Je ne sais pourquoi ce siècle de lumière,
Après tant d'inventions, a fait tant d'ignorants.
Vous ne pensez qu'à vous, non à vos descendants.
Oui! vos enfants, un jour, enflammés de colère,
Mourront de faim en maudissant leurs pères.
. . . . . .

LA RISSOLE

Au mois de mars, la pêche à la rissole
Aux pauvres soclets coûte la vie.
Les patrons pêcheurs, toujours en éveil,
Arment des bâteaux et partent pleins de joie;
Ils savent où le poisson dépose ses œufs,
Ils entourent la calanque et prennent poissons et œufs.
Pas de matelots avec eux!
Tous patrons, plus grande est la part du butin.
Avec un peu de prévoyance,
Vous auriez pensé à ceux qui viendront après vous;
Vous n'auriez point dit : Tout à nous!
Que faire, direz-vous, pour détruire le mal?
Ne pêchez jamais qu'à la palangre avec de gros hameçons,
Ou bien avec des filets à la maille du quatre
Ou du huit ou du dix, mais rien de moins!
Qu'on m'interroge, je m'expliquerai,
Car je ne parle pas en homme passionné.
Qu'on prohibe la pêche comme on a prohibé la chasse;
Quand le poisson fait ses œufs, laissez-le tranquille!
Et vos enfants, au lieu de vous maudire,
Après votre mort, vous béniront.
Vous me la baillez belle, en accusant les dauphins
De causer tout le mal, de sauter au milieu des filets,
Et de tout briser!
Plût à Dieu qu'il y en eût au moins un milliard,
Pour détruire vos filets qui ravagent la mer!

Au printemps, quand les gens de Sainte-Marguerite
Débarquent à Marseille, les dents vous en tombent.
Après eux, plus rien!
Raclez les fonds, vous ne prendrez que des étoiles (de mer).

Le Gouvernement qui a tant besoin d'argent,
Devrait mettre un impôt sur les patrons.
Ce n'est pas sur le poisson que j'aurais mis la taxe,
C'est sur les filets aux petites mailles.
Alors on verrait le poisson multiplier,

Digitized by Google

Prendran plus que les gros, lou pichoun restara.
Foudrié que chasquo mayo paguesse oou men cent frans,
Farien de séis arrêts dé beous caramantrans
. . . . . .

LOU GANGUI

Quand cala vouestrè gangui per pesca leis ooussins.
Chasque coou qué tira fé' un milien d'assassins.
Avez tout embriga, leis ouous, péros et méros!
Diou va permété pas, si mété en couléro.
L'ooutourita, un jour, va prendra ben à couar!
Leis uous, coumo espelissoun lou péï es déjà mouart.
Vaoutreï qué vous sias dit homé de proufessien,
Avez toujour priva nouestra populacien.
. . . . . .

LOU CALEN

Aven panca parla d'uno pesco infernalo
Qué fan dédin leis ports la nuech leis canibalos,
Tas dé Napoulitans ! per uno nuech tranquilo,
Léis vias din dé bateou, sembloun dé crocodillos ;
Arma d'un grand salabré qu'appeloun lou calen,
Van vous rascla leis plans souto leis bastimens,
Aqui embarquont tout, leis gros' émé leis pichouns
N'en vias jamaï qué dous, van dé garapachoun ;
Es ben la vérita, car es uno infamio,
Touti aqueleis ravagi si fan ren qu'à Marsio.
Anas vous-en pertout, à Brest, à Rochefort,
Es toujours défendu dé pesca dins leis ports ;
Oui, quand fa mari tens lou peï cerquo un abri,
Venez l'assassina, leissa qué les débris.
Es ren qué d'estrangiers qué fan aqueleis pesco ;
L'ooutourita duvrié leis fa pesca émé l'esquo.
Qué pescoun oou palangré, aquéleis braveis gens,
Ou qué partoun per Naplés, séren touteis countens.
Ah ! s'anavias éya faîré aqueou tripoutagi,
Lou daguetou surtout marcharié émé ragi.
. . . . . .

Digitized by Google

Les gros seuls seraient pris, les petits resteraient.
Ah! si chaque maille payait cent francs,
De leurs filets ils feraient de beaux feux de joie.

LE GANGUI

Lorsque vous calez votre gangui pour pêcher des oursins,
Chaque fois que vous le retirez vous faites des milliers de victimes.
Vous abîmez tout, les œufs, les pères et les mères.
Le Gouvernement finira bien par y prendre garde!
Les œufs, à l'éclosion, ne donnent qu'un alevin déjà mort!
Et vous qui vous dites hommes du métier,
Vous ne cherchez qu'à priver de poisson le peuple.

. . . . . .

LE CALEN

(LA PÊCHE DE NUIT)

Voici une pêche infernale
Que les malandrins font pendant la nuit.
Oh! ces Napolitains! par une nuit tranquille,
Ils s'en vont, armés d'un grand instrument
Appelé le Calen, tout le long du port,
Racler les fonds, sous les bâtiments à l'ancre
Là, ils prennent tout, les gros et les petits.
Cette infamie ne se voit qu'à Marseille.
Partout ailleurs, à Brest, à Rochefort,
La pêche dans le port est interdite.
Au mauvais temps le poisson y cherche un abri.
Ils viennent l'y surprendre et l'assassiner.
Des étrangers seuls se livrent à cette pêche,
Pourquoi ne les force-t-on pas à ne pêcher qu'à la ligne?
Qu'ils pêchent à la palangre, ces braves gens-là,
Ou qu'ils partent! Nous n'en serons pas fâchés.
Ah! si vous alliez faire ces ravages chez eux,
Aussitôt ils joueraient du couteau.

Digitized by Google

Digitized by Google

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
Rapport	1
Considérations sur le rivage des Alpes-Maritimes	11
Menton	21
Villefranche	27
Nice	31
Antibes	34
Cannes	40
Saint-Raphaël	44
Saint-Tropez	48
Toulon	51
Les établissements piscicoles de Toulon	74
La Ciotat	83
Marseille	89
Martigues	117
Les bateaux-bœufs	123
Arles	146
Les Étangs	153
Aigues-Mortes	158
Cette	164
Agde	174
Narbonne	181
La Nouvelle	181
Étang de la Palme	186
Étang de Leucate	187
Fontaines Poissonneuses	191
Saint-Laurent-de-la-Salanque	195
Port-Vendres	197
Résumé	201
Notes relatives à Marseille	203

PARIS. — IMPRIMERIE DU SÉNAT, PALAIS DU LUXEMBOURG. — P MOUILLOT. — M 2257

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

PARIS. — IMPRIMERIE P. MOUILLOT

2257

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google